

 Difficulté : Moyenne  Temps de préparation : 15 min  Temps de cuisson : 5 min



## SALADE TIÈDE MAGRET FUMÉ ET MESCLUN

Une salade tiède alliant la tendreté du magret de canard fumé à la fraîcheur du mesclun, relevée par des éclats de pignons dorés et une touche de vinaigre balsamique.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles
- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.

### LES INGRÉDIENTS



**Tranches de Magret fumé**  
6



**Echalote**  
1 petite



**Salade mélange Mache/ Mesclun**  
une belle poignée



**Tomates cerises**  
6



**Pignon**  
1 cuillère à soupe

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Vinaigre balsamique**  
1 cs



**Huile d'olive**  
2 cs



**Sel et poivre**  
Selon votre goût

### L'ÉQUIPEMENT

poêle ,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Lavez la salade et les tomates cerises.

#### ÉTAPE 2

Torréfiez les pignons à sec dans une petite poêle, puis réservez.

#### ÉTAPE 3

Faites revenir doucement l'échalote émincée avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit fondante. Ajoutez les tranches de magret dans la poêle, juste pour les tiédir (30 secondes à 1 min, pas plus).

#### ÉTAPE 4

Faites une vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre balsamique ou xérès, poivre et sel dans un saladier.

#### ÉTAPE 5

Mélangez le mesclun, les tomates cerises, les pignons, puis versez la vinaigrette.

#### ÉTAPE 6

Dressez dans une assiette, ajoutez les tranches de magret tiède par-dessus.



### CONSEILS ET ASTUCES

Servez avec un peu de pain grillé ou un œuf poché pour une version plus gourmande !