

# Salade landaise au foie gras et pousses d'épinard



### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Foie gras de canard entier en conserve boîte 205 g
- 400 g de pousses d'épinard
- 90 g de magret de canard fumé tranché
- 1 bocal de gésiers de canard confit 390 g
- 1 cuillère à café de moutarde
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre



Temps >>



Préparation  
10 min



Cuisson  
5 min

### Préparation

- Lavez les pousses d'épinard et essorez-les.
- Coupez le foie gras en 8 tranches.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant dans un bol la moutarde, l'huile et les vinaigres. Salez et poivrez.
- Chauffez légèrement les gésiers que vous aurez préalablement émincés dans une poêle antiadhésive.
- Déposez vos tranches de foies gras sur un lit de pousses d'épinard et agrémentez avec le magret fumé et les gésiers.

**Conseil : vous pouvez parsemer cette salade de cerneaux de noix concassés.**