



Ingrédients pour 6 personnes

- 350g de foie gras de canard entier mi-cuit
- 4 variétés de salade de couleurs différentes (mesclun par exemple)
- Quelques cerneaux de noix
- Moutarde
- Huile de noix
- Vinaigre de framboise
- Fleur de sel de Guérande
- Poivre du moulin



Temps >>



Préparation
5 min



Cuisson
min

Préparation

- Sous un filet d'eau, nettoyez les différentes salades.
- Egouttez-les à l'aide du panier prévu à cet effet.
- Préparez la vinaigrette en émulsionnant moutarde, vinaigre de framboise et huile de noix. Salez et poivrez.
- Tranchez le foie gras délicatement.
- Disposez dans chacune des six assiettes de la salade assaisonnée, 2 ou 3 tranches de foie gras, quelques cerneaux de noix.

Servez aussitôt.