



4 personnes



Temps >>



Préparation
15 min



Cuisson
5 min

- 4 tranches de bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest en conserve boîte 210 g
- 20 asperges blanches des Landes
- 40 feuilles de salade frisée
- 20 tranches de magret de canard séché tranché
- 1 bocal de gésiers de canard confit 385 g
- 4 cuillères à soupe de maïs
- 4 tomates
- 4 cuillères à soupe de pignon de pin
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuillères à soupe d'huile de noix
- Sel, poivre

Préparation

- Disposer dans chaque assiette 10 feuilles de salade frisée.
- Placer une belle tranche de bloc de foie gras de canard au centre de l'assiette.
- Ajouter par assiette, 5 asperges blanches des landes, 1 cuillère à soupe de maïs, et une tomate coupée en fines tranches.
- Dans une poêle, faire revenir durant 2 min, les gésiers que vous aurez émincés et les tranches de magret de canard séché.
- Ajouter les pignons et au bout de 2 min, verser le mélange de magrets, gésiers et pignons de pin dans les assiettes.
- Réaliser la vinaigrette en mélangeant le vinaigre balsamique, l'huile de noix, le sel et le poivre.
- Servir aussitôt

Photo non contractuelle, suggestion de présentation - Crédit Photo Maisadour