



# SALADE

## Magrets de Canard, Haricots, Fromage

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1 kg de haricots verts plats
- 12 tomates cerises
- 1 kg de petites pommes de terre  
(du *Touquet* par exemple)
- 1 paquet de magret de canard séché  
en tranches fines
- pain découpé en petits  
morceaux (pour réaliser les  
croûtons)
- 1/2 salade frisée
- 200g de fromage Ossau-Iraty  
(fromage basque au lait cru de  
brebis)
- vinaigrette : huile de noisette,  
vinaigre balsamique, sel, poivre.

### PREPARATION de la SALADE

1 – Haricots verts plats : équeuter les haricots, les couper en 3, les cuire à l'eau salée pendant 10 à 12 mn. Les égoutter.

2 – Pommes de terre : éplucher les pommes de terre, les couper en 4, les cuire à l'eau salée pendant 10 mn selon la grosseur. Les égoutter.

3 – Tomates Cerise : les laver et les couper en 2.

4 – Magrets de canard fumé : dans une poêle sans huile, déposer les fines tranches de magrets et les faire revenir à feu vif pendant 5 mn. Les retirer de la poêle et les déposer sur un papier absorbant. Dans la même poêle (contenant le gras du magret), faire revenir les croûtons de pain.

5 – Fromage : Le découper en petits cubes.

### MONTAGE de la SALADE

Commencer par déposer la salade frisée, ajouter les pommes de terre, les haricots verts plats, les tomates cerises, les croûtons, les cubes de fromage et les magrets de canard croustillants.

Préparer une vinaigrette en mélangeant l'huile de noisette, le vinaigre balsamique, du sel (*peu car le magret et le fromage sont déjà salés*) et du poivre.