

Salade folle aux oeufs de caille, raisins frais et foie gras sur pain d'épices

Préparation 20 mn

Cuisson 2 mn

Les proportions pour 4 personnes :

4 poignées de mesclun
4 fines tranches de pain d'épices
200 g de foie gras de canard mi-cuit
1/2 oignon rouge
12 grains de raisin Italia
12 grains de raisin rouge muscat
12 oeufs de caille
1 noix de beurre
Fleur de sel et poivre

Pour la vinaigrette :

2 c à s d'huile d'olive
1 c à s d'huile de noisette
1 c à s de vinaigre balsamique
1 petite c à c de sauce de soja japonaise

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Mettre le mesclun lavé et essoré ainsi que les grains de raisin après avoir couper les grains de raisin italia en 2. Peler et émincé le 1/2 oignon rouge et l'ajouter dans le saladier. Mélanger la salade et la répartir sur les assiettes.

Dans une poêle faire chauffer le beurre et verser les oeufs de caille que vous aurez cassés dans un bol, les cuire 2 mn et les garder au chaud. Couper le foie gras en 4 tranches et ces tranches en 3 morceaux. Toaster les tranches de pain d'épices et les couper en 3. Déposer le foie gras sur les morceaux de pain d'épices. Répartir ces mini-tartines sur les assiettes ainsi que les oeufs de caille. Servir immédiatement après avoir parsemer de fleur de sel et de poivre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>