

Salade de magrets de canard

Ingrédients :

- 75g de salade de jeunes pousses
- 100g de lardons
- 90g de magrets de canard fumé
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs cuits durs coupés en rondelles
- 3 tranches de pain de mie
- copeaux de parmesan

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Faire rissoler les lardons dans une poêle sans ajouter de matière grasse et laisser refroidir.
3. Couper le pain de mie en dés et badigeonner d'huile d'olive puis les faire dorer au four.
4. Dans un saladier, mettre la salade avec les magrets, les lardons, les croustons, le parmesan et les oeufs.
5. Dans un bol, préparer la sauce avec la moutarde, l'huile, le vinaigre et le sel.
6. Ajouter à la salade et bien mélanger.

