



## Salades

# Salade au magret de canard et vinaigrette au café



**20 min** **15 min** **5 min** **0** **342**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la vinaigrette

3 c. à soupe **Expresso**  
2 c. à soupe **Huile de noisette**  
1.5 c. à soupe **Vinaigre balsamique**  
5 tige(s) **Ciboulette**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la salade mélangée

2 **Endive(s)**  
100 g **Mâche**  
150 g **Magret(s) de canard séché(s)**

### Étape 1

Préparation de la vinaigrette au café

- 1 Mélanger le vinaigre balsamique blanc avec l'huile de noisette dans un saladier à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Verser le café puis saler et poivrer.
- 3 Réserver.

### Étape 2

Préparation de la salade mélangée

- 1 Laver la mâche puis l'essorer à l'aide d'une essoreuse à salade.
- 2 Pour enlever tout le sable de la mâche, la laver dans de l'eau additionnée de vinaigre.
- 3 Enlever les premières feuilles des endives.
- 4 Couper le pied puis détailler les endives en lamelles à l'aide d'un couteau de chef.

### Étape 3

Dressage

Disposer la mâche, les lamelles d'endives et les tranches

- 1 Éplucher la mâche, les romanesco et émincer ces légumes de magret de canard séché dans des bols.
- 2 Ciseler les tiges de ciboulette à l'aide du couteau de chef puis en parsemer la salade.
- 3 Mélanger délicatement à l'aide de cuillères à soupe et servir.