



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 40 Feuilles de salade frisée
- 4 Tranches de foie gras entier de canard mi-cuit
- 20 Asperges blanches des Landes
- 20 Tranches de magret de canard fumé
- 4 c.à.s de Maïs
- 4 Tomates
- 8 Gésiers de canard émincés servis chaud légèrement poêlés
- 2 c.à.s de Vinaigre balsamique
- 4 c.à.s d'Huile de noix
- Sel fin
- Poivre noir en grain

Préparation :

- Disposez dans chaque assiette, 10 feuilles de salade frisée.
- Placez 1 belle tranche de foie gras de canard entier mi-cuit au centre de chaque assiette.
- Ajouter par assiette, 5 asperges blanches des Landes, 1 cuillères à soupe de maïs.
- Coupez les tomates en fines tranches, et disposez-les.
- Dans une poêle, faire revenir durant 2 min. les gésiers que vous aurez émincés et les tranches de magret de canard.
- Ajoutez les pignons et au bout de 2 min. versez le mélange de magrets, gésiers et de pignons dans les assiettes.
- Réalisez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre balsamique, l'huile de noix, le sel, et le poivre.
- Versez sur la salade et servez aussitôt !