

SALADE GOURMANDE AU BOUDIN BLANC ET MAGRETS DE CANARD FUME

POUR 6 PERSONNES

- 3 boudins blancs truffés ou aux morilles.
- 12 tranches de magret séché.
- 6 cs d'huile d'olive.
- 3 cs de vinaigre balsamique blanc.
- 240g de champignons de Paris pas trop gros.
- 3 cs de pignons.
- Des copeaux de parmesan.
- De la salade mesclun ou de la mâche.
- Sel et poivre.



Griller les pignons à sec dans une poêle anti adhésive. Emincer finement les champignons. Laver la salade et l'essorer.

Préparer la vinaigrette.

Retirer la peau des boudins et les couper en rondelles que vous ferez dorer des 2 cotés dans un peu de beurre.

Dans un saladier, mélanger la salade, les champignons et la vinaigrette.

Répartir dans les assiettes et ajouter le boudin blanc, les pignons, les champignons, les magrets et les copeaux de parmesan.