



Salades

Salade landaise



35 min 15 min 20 min **0** **711**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la salade landaise

- 1 Dans une poêle sur feu moyen, faire griller les pignons de pin pendant environ 5 minutes. Réserver.
- 2 Faire sauter les gésiers à la poêle sur feu vif pendant 5 minutes. Réserver.
- 3 Cuire les oeufs durs, compter 10 minutes. Les écaler et les couper en deux. Réserver.
- 4 Préparer les feuilles de salade.
- 5 Laver les tomates cerises, les couper en deux.
- 6 Émulsionner la moutarde, l'huile, le vinaigre et le sel.
- 7 Faire griller les tranches de pain. Déposer une tranche de foie gras sur chacune d'entre elles.

Étape 2

Dressage

- 1 Déposer les feuilles de salade puis les tomates cerises sur des assiettes de dressage.
- 2 Verser la vinaigrette sur les salades.
- 3 Parsemer de pignons de pin, ajouter les gésiers, les œufs et une tranche de jambon cru roulée par assiette.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade

300 g **Gésiers**
200 g **Mesclun**
160 g **Foie gras cuit**
150 g **Tomate(s) cerise**
4 tranche(s) **Jambon cru**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
3 c. à soupe **Pignons de pin**
4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**

Ingrédients pour la vinaigrette

4 c. à soupe **Huile de colza**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 **Sel**
1 **Poivre**

4 Ajouter un toast de foie gras par assiette et servir immédiatement.