

Salade au magret grillé et chèvre chaud



Salade au magret grillé et chèvre chaud

Difficulté :

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personnes

Ingédients

2 cœurs de feuille de chêne
100 g de magret de canard fumé en tranches
250 g de petites courgettes
4 petits fromages de chèvre frais
60 g d'olives noires dénoyautées
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à soupe de vinaigre de xérèssel
poivre concassé. Pour servir : pain ficelle
2 cuil. à soupe de tapenade

Préparation

Nettoyez les salades, épongez les feuilles. Lavez et essuyez les courgettes. Eliminez les extrémités puis coupez-les en très fines rondelles. Détaillez les olives en lamelles. Mettez tous ces ingrédients dans un saladier. Dans un bol, mélangez le vinaigre avec l'huile et une pincée de sel. Emulsionnez, puis versez dans le saladier et remuez. Placez les fromages sur un papier d'aluminium et allumez le gril du four. Posez les tranches de magret dans une poêle antiadhésive, faites dorer 1 min de chaque côté puis retirez du feu. Glissez les fromages sous le gril et laissez-les dorer 2 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à fondre. Coupez la ficelle en rondelles, faites-les blondir au four puis tartinez-les de tapenade. Repartissez le contenu du saladier dans les assiettes de service, disposez les fromages au centre, entourez des lamelles de magret et des tartines de tapenade, poivrez et servez.

Le bon accord vin

Un côtes-du-lubéron rosé

Notes personnelles