



Recette de JESSICA

**SALADE D'ENDIVES
AU MAGRET DE CANARD
(4 pers)**



Temps de préparation : 10 minutes.

Ingrédients :

- ❖ 6 endives
- ❖ 3 pommes dalinco bio
- ❖ 200g betteraves rouges bio
- ❖ magret canard fumé herbes ou miel ou piment d'espelette
- ❖ 50g tomme foin ou cidre bio
- ❖ 1 citron
- ❖ 50g noix
- ❖ 1 càs huile cameline bio

Préparation :

Coupez les endives dans le sens de la hauteur et retirez le cœur pour enlever le goût amer. Tranchez-les en fine lamelle et mettez-les dans un saladier. Coupez les pommes, les betteraves rouges et la tomme en cubes et ajoutez les dans le saladier. Arrosez du jus de citron pour éviter que les pommes noircissent. Retirez le gras du magret et disposez les tranches sur le dessus du mélange endives, pommes, betteraves rouges, tomme. Parsemez de noix et d'un filet d'huile de cameline.

BION appétit.

Retrouvez-moi sur facebook : aucasierbrayon et sur notre site internet www.aucasierbrayon.fr

Vous souhaitez nous contacter : jessica@aucasierbrayon.fr