

# SALADE AUX POIRES, NOIX ET MAGRET DE CANARD

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200g de mesclun ou jeunes pousses

160g de magret de canard fumé

60g de cerneaux de noix

2 poires

2 c.à.s. de vinaigre balsamique

2 c.à.s. d'huile d'olive

sel

poivre

## PRÉPARATION

Préparez la vinaigrette en émulsionnant le vinaigre et l'huile d'olive.

Salez et poivrez.

Coupez les poires en fines tranches.

Lavez le mesclun et répartissez-le sur des assiettes. Disposez les tranches de magret et les tranches de poires.

Coupez les noix en deux et parsemez-en sur la salade. Assaisonnez la salade avec quelques gouttes de vinaigrette.

## VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

327,5 Kcal

**BON APPÉTIT !**