

# La Salade Périgourdine

*Votre marché*



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte de gésiers de canard confits émincés
- 1 plaquette de magret de canard séché fumé prétranché de 90 g
- 1 boîte de rondos de jambon au foie de canard (30% de foie gras)
- 3 cuillères à soupe d'huile de noix

## Chez l'épicier

- Mesclun de salades
- 1 cuillère de vinaigre de Xérès
- Sel et poivre

**Préparation : 15 min.**

- 1 - Saisissez vos gésiers émincés dans une poêle.
- 2 - Découpez en fines tranches les rondos.
- 3 - Dans un saladier, préparez votre vinaigrette et disposez vos feuilles de salade.
- 4 - Présentez vos gésiers, rondos et tranches de magret fumé sur votre salade.

### *Suggestions du chef*

*Pour varier les saveurs de votre salade, pensez à l'agrémenter de notre magret de canard fourré au foie gras de canard entier et notre cou farci au foie gras avec quelques tomates cerise et cerneaux de noix.*



[www.valette.com](http://www.valette.com)

Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière...[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

RCS Cahors Siret 327 843 603 00017 - Code APE 1013A - Suggestions de présentation - Sous réserve d'erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique.