



## Salade Landaise

### Ingrédients (2 pers.)

- quelques feuilles de salade de jeunes pousses ou de mâche
- 100 g de tomates cerise
- 3 cuillères à soupe de raisins secs blancs
- 90g de magret de canard fumé
- 2 cuillères à soupe de pignons
- 2 tranches de bloc de foie gras de canard
- 1 tranche de pain de mie

Pour l'assaisonnement :

- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- sel, poivre
- 90g de magret de canard fumé
- 2 cuillères à soupe de pignons
- 2 tranches de bloc de foie gras de canard
- 1 tranche de pain de mie

Pour l'assaisonnement :

- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- sel, poivre

### Préparation :

- Faire tremper les raisins secs dans de l'eau pendant 15 minutes pour les réhydrater.
- Disposer quelques feuilles de salade dans chaque assiette.
- Ajouter les tomates cerises coupées en 4. Saupoudrer d'une cuillère à soupe de pignons et d'une cuillère à soupe et demi de raisins secs préalablement égouttés.
- Ôter le gras du magret fumé, couper la tranche de foie gras en petits morceaux et en parsemer la salade.
- Assaisonner directement dans l'assiette avec un filet de vinaigre puis d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Faire griller la tranche de pain de mie et la couper en 2 de manière à former 2 triangles. Disposer un triangle de pain de mie sur le côté de chaque assiette. >> Servir aussitôt.