

Salade de magret d'oie aux pousses d'épinards, cranberries et tête de moine

Préparation 10-15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de pousses d'épinards

160 g de magret d'oie fumé tranché

50 g de cranberries séchées

50 g de noisettes

Des rosettes de fromage tête de moine en compter 4-5 par personne

1 belle c à c de sirop d'érable

1 belle c à c de moutarde

3-4 c à s d'huile de noisette

1 belle c à s de vinaigre de cidre

Sel et poivre

Faire griller à les noisettes dans une poêle sans matière grasse.

Préparer la vinaigrette en mélangeant le vinaigre avec la moutarde, le sirop d'érable, un peu de sel et de poivre. Verser l'huile en fouettant pour bien émulsionner.

Mettre les pousses d'épinards dans la vinaigrette, mélanger et répartir cette salade sur les assiettes. Garnir de tranches de magret fumé d'oie, éparpiller les cranberries, les noisettes frottées dans un torchon pour retirer la peau et grossièrement concassées, et terminer avec les rosettes de tête de moine.

Les cranberries sont des petites baies séchées originaires des États-Unis que l'on trouve au rayon fruits secs des grandes surfaces.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>