

Salade de haricot vert au magret de canard

Salade de haricot vert au magret de canard

500gr de haricots verts, 100 gr de champignons de paris, 40 gr de noix de cajou, 20 tranches de magret de canard fumé, 2 cs d'huile d'olive, 1 cs d'huile de noisette, 2 cs de vinaigre de vin, ciboulette, 1 citron, 1/2 oignon finement découpé, sel, poivre.

Salade de haricot vert au magret de canard

500gr de haricots verts, 100 gr de champignons de paris, 40 gr de noix de cajou, 20 tranches de magret de canard fumé, 2 cs d'huile d'olive, 1 cs d'huile de noisette, 2 cs de vinaigre de vin, ciboulette, 1 citron, 1/2 oignon finement découpé, sel, poivre. Retirer les extrémités des haricots et les couper en 2. Porter 2 lt d'eau salée à ébullition, vous pouvez ajouter 1 cs de bouillon. Incorporer les haricots et les laisser cuire à feu moyen 12-15 mn. Gouter, en fin de cuisson, les retirer, les égoutter et les passer sous une eau très froide afin qu'ils gardent leur couleur verte. Egoutter à nouveau. Laisser séché.

Mélanger l'huile d'olive, l'huile de noisette, le vinaigre de vin, oignon, sel poivre. Ajouter la ciboulette.

Mélanger laver et découper en lamelles fines les champignons. Arrosez-les ensuite du jus de citron. Dans un grand bol, et juste avant de servir, mélanger les haricots, la vinaigrette, les champignons (sans le fond de jus de citron) Ajouter les tranches de magret ainsi que les noix de cajou au dernier moment avant de servir