

Carpaccio de magret fumé et clémentines



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Ingrédients

- 1 magret de canard fumé et tranché
- 3 clémentines
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 bouquet de mâche - pour décorer (ou persil)
- sel
- fleur de sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez une clémentine en deux et pressez-la. Pelez les deux autres et découpez chaque quartier en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Préparez une vinaigrette en mélangeant, à l'aide d'un fouet, une pincée de sel, le jus de la clémentine et l'huile d'olive.
- 3 Montez le carpaccio en intercalant les tranches de magret et de clémentines.
- 4 Assaisonnez d'un peu de vinaigrette.
- 5 Ajoutez un bouquet de mâche. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

