

Salade de magret de canard séché à l'orange



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Pour accommoder quelques tranches de magret fumé, je vous propose cette salade toute en finesse et légèreté qui est aussi un plaisir pour les yeux. Ce mélange sucré-salé ne vous laissera pas indifférents....

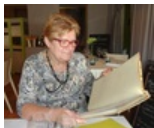
Ingrédients

- 20 tranches de magret de canard séché
- 1 salade - scarole, mâche... selon votre goût
- 3 oranges
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre de cidre
- sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 Préparer un lit de salade dans une assiette. Peler l'orange à vif et la couper en gros cubes. Les disposer sur l'assiette.
- 2 Couper le magret séché en fines tranches. J'ai enlevé le gras.... Le disposer aussi sur l'assiette.
- 3 Pour la vinaigrette, mélanger 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre. Ajouter le jus d'une demi-orange. Saler et poivrer.
- 4 **Suggestions** : Vous pouvez ajouter un peu de sauce soja à la vinaigrette. Dans ce cas, ne pas saler. Vous pouvez aussi ajouter quelques croûtons et des tomates cerises à la salade.

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

