

Salade périgourdine



Préparation : 10 min - Cuisson : 5 min - 4 personnes

1 foie gras de canard cru (environ 700 g) - 8 fine tranches de magret de canard séché - 100 g de roquette - 4 figes fraîches - 8 tomates confites - 30 g de cerneaux de noix - 3 cuillères à soupe d'huile de noix - 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise - 3 cuillères à soupe de farine - 1 cuillère à café de 4 épices - 3 brins de cerfeuil - Fleur de sel - Poivre du moulin

Taillez le foie gras en gros cubes. Tamisez la farine avec les épices. Salez et poivrez. Farinez les cubes et réservez au réfrigérateur.

Lavez et essorez la roquette. Concassez les noix grossièrement. Lavez et coupez les figes en 8. Dans une poêle antiadhésive chaude, faites dorer les cubes de foie gras de tous les côtés 1 à 2 min. Egouttez sur du papier absorbant.

Prélevez 3 cuillères à soupe de graisse rendue et émulsionnez- la dans un bol avec l'huile de noix, le vinaigre, du sel et du poivre.

Mélangez la roquette, les figes et les tomates. Disposez les tranches de magret, puis les cubes de foie gras et versez la vinaigrette. Décorez de noix concassées et de pluches de cerfeuil.

Variantes : Remplacez la roquette par de la frisée ou de la mâche. Ajoutez des gésiers confits, du lard fumé, des champignons émincés et des noisettes ou pignons torréfiés.