

SALADE AU CONFIT DE CANARD ET CLEMENTINES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 0 minute
Pour 4 personnes	1 saladier

Ingrédients :

1 salade*
200 gr de confit de canard découpé
3 clémentines*
2 pommes*
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
Ciboulette
Sel, poivre

Préparation :

- 1 - Laver et essorer la salade.
- 2 - Peler les pommes, enlever le cœur ainsi que les pépins et couper les en dés.
- 3 - Éplucher les clémentines et détailler en quartiers.
- 4 - Mettre la salade, les dés de pommes et les quartiers de clémentines dans un saladier. Terminer par les morceaux de confit de canard. Saupoudrer de ciboulette ciselée.
- 5 - Dans un bol, mélanger le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, sel et poivre. Avec une fourchette, remuer vigoureusement.
- 6 - Au moment de servir, verser la vinaigrette sur la salade et mélanger.