

Salade aux magrets de canard et sauce à la moutarde au moût de raisin Reine de Dijon®

Pour 4 personnes
Préparation: 15 minutes



Ingrédients

- salade de mâche ou mesclun,
- 16 magrets de canard fumé,
- 1 poire,
- 50 g pignons de pin
- copeaux de parmesan,
- 1 cuillère à soupe de moutarde au moût de raisin Reine de Dijon®,
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- sel, poivre.

Préparation

Dans une poêle chaude, faire légèrement griller les pignons de pin.
Découper la poire en dés et préparer des copeaux de parmesan à l'aide d'un économiseur.

Laver et essorer la salade avant de la répartir sur 4 assiettes.
Y déposer les magrets et les dés de poire.

Préparer la vinaigrette : bien mélanger la moutarde au moût de raisin Reine de Dijon® avec l'huile et le vinaigre. Saler et poivrer.

Répartir la sauce à base de moutarde sur la salade.

Décorer chaque assiette avec quelques copeaux de parmesan et pignons de pin.



REINE DE DIJON SAS
Au bas des combets
F - 21410 Fleurey sur Ouche

contact@reinededijon.fr

tél. +33 (0)3 80 76 05 10