

LES RECETTES

Salade de girolles à la chicorée et au vinaigre de vin

Pour 4 personnes : 20 min de préparation et 13 min de cuisson.

Entrée tiède :

- 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- 4 cuil. à soupe de persil déshydraté
- 1 magret de canard
- 150 g de girolles
- 100 g de chicorée
- 20 g de beurre
- 2 échalotes
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Lavez et égouttez la chicorée et les champignons.

Faites dorer le magret à feu vif du côté le plus gras et laissez cuire 10 min à feu doux.

Coupez en lanières et gardez au chaud.

Salez, poivrez, et faites sauter les girolles 3 min au beurre. Ajoutez les échalotes hachées et le persil, mettez de côté.

Battez l'huile avec le vinaigre. Mélangez la salade, les girolles aux échalotes persillées et la sauce. Ajoutez le magret chaud au moment de servir.