



Salade périgourdine



4 pers



20 mn

Les ingrédients

- 400 g de roquette
- 2 pots de confit de canard
- 200 g de marrons
- 4 tranches de pain
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'huile
- 1?2 c. à s.de vinaigre de xérès
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Égoutter les marrons. Laver la roquette si nécessaire. Émincer l'oignon, détacher les anneaux. Débiter les gousses d'ail en lamelles.

Etape 2

Faire fondre 1 pincée de sel dans le vinaigre de Xérès avec la moutarde et du poivre puis, en fouettant doucement, ajouter les deux sortes d'huile.

Etape 3

Retirer les confits de la graisse, les faire dorer 5 mn à la cocotte, sur les deux faces, couvrir et faire cuire encore 10 mn.

Etape 4

Faire revenir les lamelles d'ail dans un peu de graisse du confit. Les retirer, égoutter. Faire réchauffer les marrons dans la même poêle. Saler et poivrer, réserver.

Etape 5

Ajouter un peu de graisse, faire dorer les tranches de pain.

Etape 6

Dresser la roquette sur les assiettes. Poser sur chacune une cuisse de canard confit et répartir les tranches de pain dorées, l'ail, l'oignon et les marrons. Arroser avec la vinaigrette et servir encore chaud.

