



Retrouvez la recette
en ligne

SALADE MOZZA, FRAMBOISES, ASPERGES VERTES, MAGRET DE CANARD FUMÉ


Convives
4


Préparation
15 MIN


Cuisson
3 MIN

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes) :

- 650 g de tomates cerise multicolores
- 500 g de billes de mozzarella (298778)
- 100 g de framboises
- 1 belle poignée de salade jeunes pousses
- 1 botte d'asperges vertes
- 90 g de magret de canard fumé (212765)
- 1 poignée de noisettes concassées

SAUCE

- 125 g de framboises fraîches (276466)
- 2 cuill à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuill à soupe de jus de citron
- 1 cuill à café de miel
- 6 cuill à soupe d'huile d'olive
- 1 brin d'estragon
- Sel et poivre

RECETTE

Dans un récipient, ajoutez tous les ingrédients de la sauce sauf l'estragon et l'huile d'olive. Mixez avec un mixeur plongeant. Versez peu à peu l'huile d'olive tout en continuant de mixer. Ciselez l'estragon et ajoutez-le à la dernière minute. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Mettez de côté.

Coupez la base des asperges vertes. Taillez les têtes puis le reste en rondelles. Faites cuire l'ensemble 3 min dans l'eau bouillante salée. Égouttez et rafraîchissez immédiatement.

Lavez et coupez les tomates cerise en deux, disposez-les dans les assiettes, ajoutez les asperges, les pousses de salade, les framboises, quelques tranches de magret de canard. Arrosez de vinaigrette à la framboise et décorez avec quelques pluches d'estragon. Servez.

 Billes de mozzarella (582440)



 Framboises fraîches (276466)



 Magret de canard fumé (212765)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez
avec l'appli mobile Transgourmet

 **TRANS**GOURMET