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

Convives	Préparation	Cuisson
4	15 MIN	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 fraiches **(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 rafraichissez 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 **(298778)**

Framboises fraiches **(276466)**

Magret de canard fumé **(212765)**

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

TRANSGOURMET