

Salade de Friseline à la périgourdine

Pour la vinaigrette

- 1- Mélangez la moutarde et le vinaigre de cidre, ajoutez le sel, le poivre, l'huile en filet.
- 2- Réservez.

La salade

- 1- Dans chaque bol, disposez les feuilles de Friseline avec un filet de vinaigrette.
- 2- Ajoutez les dés de pommes, les dés de foie gras, les tranches de magret de canard et les pignons de pin.

Pour 4 personnes

- 6 Friseline
- 12 tranches de magret de canard fumé
- 2 pommes granny
- 200 gr de foie gras
- 40 gr de pignons de pin
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 5 cl de vinaigre de cidre
- 10 cl d'huile d'arachide
- Sel et Poivre