

Salade gourmande au canard



Ingrédients nécessaires

échalote : 2
magret de canard fumé : 1 paquet(s)
salade verte : 1
tomate : 1
croûtons de pain : 1 poignée(s)
œuf dur : 2
huile : 2cs
vinaigre : 1cs
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Cette recette est idéale pour un petit dîner léger, ou encore lorsqu'il fait chaud, mais elle peut être réalisée en toutes occasions ! Les amateurs de salade seront servis ! Tu auras besoin de l'aide d'une grande personne pour réaliser cette recette.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Tu vas commencer par faire un assaisonnement pour ta salade. Pour cela, prends un grand saladier dans lequel tu mets la moutarde et le sel.



Etape 2

Ajoute le vinaigre, mélange. Puis, fais de même avec l'huile. Ton assaisonnement est prêt !



Etape 3

Enlève la coquille de tes œufs durs puis découpe-les en petits morceaux avec l'aide d'un adulte. Epluche les échalotes et découpe-les également avant de les ajouter dans le saladier. Si tu n'aimes pas les saveurs trop fortes, tu n'est pas obligé de mettre d'échalotes.



Etape 4

Rince ta tomate, enlève son trognon et coupe-la en morceaux avant de l'ajouter dans le saladier.



Etape 5

Ouvre ton paquet de magret de canard, et coupe les morceaux en deux. Puis, mets-les dans une poêle chaude. Leur graisse va se mettre à fondre dans la poêle.



Etape 6

Une fois que la graisse est fondue, ajoute les croûtons et fais-les revenir quelques minutes pour qu'ils dorent.



Etape 7

Verse les croûtons et le canard dans le saladier. Rince ta salade et épluche-la. Ajoute autant de salade que tu le souhaites. Mélange tous tes ingrédients dans ton saladier. C'est prêt ! Bon appétit.

