

Salade de confit de canard et oeufs de caille poêlés

Les ingrédients pour 2 personnes :

2 cuisses de confit de canard
10 oeufs de caille
100 g de lardons fumés
De la salade frisée
Pour la vinaigrette :
1/2 gousse d'ail
1 belle c à c de moutarde
3 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre de vin rouge
Sel et poivre

Faire poêler les cuisses de canard confit après avoir retiré le maximum de graisse. Quand un côté est doré les retourner et dorer l'autre côté. Quand les cuisses sont dorées les retirer de la poêle, enlever la peau et effiloche la chair.

Poêler les lardons à sec et en même temps, dans la poêle de cuisson du canard dont vous aurez retiré le gras sans la laver, cuire les oeufs de caille au plat. Les assaisonner.

Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients, ajouter la frisée et mélanger. Ajouter les lardons et la chair de confit, mélanger à nouveau.

Répartir la salade sur les assiettes et terminer avec les oeufs de caille poêlés.

Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>