Salade composée au camembert

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Une salade composée aux accents landais, riche et généreuse, un vrai plat complet vite préparé !

Quantité: 2 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 20 min - Cuisson: 10 min - Durée: 30 min

Ingrédients

- 100 g de magret de canard séché en tranches
- 300 g de gésiers de canard confits
- 1 laitue feuille de chêne
- 4 tomates
- 1 boîte de maïs 1/4 (140 g)
- 20 cerneaux de noix
- 1 petit camembert au lait cru (150 g)
- Herbes de Provence
- Huile d’olive

Sauce

- 3 cuillères à soupe d’huile de noix, ou de colza
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- Poivre

Préparation

1. Éplucher, laver et essorer la salade.
2. Rincer et essuyer les tomates.
3. Rincer et égoutter le maïs.
4. Allumer le four en position grill.
5. Couper le camembert en 2 dans l’épaisseur.
6. Disposer chaque moitié dans un caquelon, arroser d’un filet d’huile d’olive, poivrer et saupoudrer
7. d’herbes de Provence.
8. Préparer la sauce : dans un bol, mélanger la moutarde, l’huile de noix, la sauce soja et le vinaigre balsamique.

9. Poivrer et mélanger.
10. Faire réchauffer les gésiers dans une petite poêle à feu doux pendant une dizaine de minutes et enfourner le camembert.
11. Pendant ce temps, répartir dans deux grandes assiettes :

    – la salade effilochée,
    – les tomates coupées en quartiers fin,
    – les tranches de magret, sur les bords des assiettes,
    – le maïs,
    – les cerneaux de noix grossièrement émiettés,
    – la sauce.

12. Quand le camembert est à la fois grillé et fondu, répartir les gésiers égouttés dans les assiettes et placer au centre le camembert.
13. Servir aussitôt.

Ingrédient original

- Sauce soja