

Salade délice gourmande

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min env.

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 10 tomates cerises
- ✓ 10 tranches de magret de canard séché
- ✓ 1 petite boîte de haricots verts
 - ✓ Salade
- ✓ 4 pommes de terre moyenne
- ✓ 100 g de lardons fumés
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 20 g de beurre
- ✓ Vinaigrette (Vinaigre, huile d'olive, sel, poivre)

Préparation : *Recettes de Céline*

Epluchez et couper les pommes de terre en petits dés et les faire cuire dans une poêle avec du beurre et de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien doré.

Dans une petite poêle, faites dorer les lardons sans matière grasse. Ajoutez-les aux pommes de terre.

Mettre une portion de pommes de terre sur une assiette.

Egouttez la boîte de haricots verts, une fois bien égoutté, faire un petit tas à côté des pommes de terre.

Déposez un peu de salade dans l'assiette à côté des haricots.

Coupez les tomates cerises en deux et déposez-les sur un autre côté de l'assiette.

Préparez une vinaigrette et mettez-la dans un ramequin, comme ça chacun peu arroser son assiette à sa guise.

Déposez 5 tranches de magret de canard séché sur la salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!