

Salade melon, framboises et magret de canard

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ Salade
- ✓ 2 belles tranches de melon
- ✓ 250 g de framboises
- ✓ Une vingtaine de tranches de magret de canard séchées
 - ✓ 1 cuil à soupe de vinaigre
 - ✓ 1 cuil à café de miel
 - ✓ 3 à 4 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Céline*

Faire la vinaigrette:

Mélangez au blender, le vinaigre, les framboises, l'huile, le miel, le sel et le poivre selon votre goût (la sauce sera épaisse mais c'est normal, si vous n'aimez pas les petits grains des framboises, passez cette sauce dans une petite passoire)

Dressez la salade :

Faites un lit de salade, disposez dessus le melon coupé, les framboises.

Arrosez de vinaigrette et disposez les tranches de magret

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!