

Salade méli-mélo des gourmets

Préparation : 20 mn

Attente : 30 mn

Cuisson : 2 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 petites courgettes

120 g de magret de canard fumé en tranches

60 g de mimolette vieille

40 g de pignons

1 citron

8 brins de cerfeuil

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Rincer et essuyer les courgettes, couper les extrémités et faire avec une mandoline ou un épluche légume des rubans. les mettre dans un plat, les assaisonner et les asperger du jus du citron et de 2 c à s d'huile d'olive. Mélanger et laisser mariner 30 mn.

Faire dorer les pignons à sec dans une poêle antiadhésive et les réserver.

Retirer la graisse des tranches de magret fumé. Faire des copeaux de mimolette avec un économiseur.

Égoutter les courgettes et les répartir dans des coupelles avec les tranches de magret, les copeaux de mimolette et les pignons. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de pluches de cerfeuil.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>