



# SALADE WALDORF ET MAGRET DE CANARD GRILLÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux mais peu gras
- S'émulsionne avec de l'huile
- Préparation simple et rapide
- La mayonnaise est superflue



15



## Tipps

Ajouter un peu de raisin à la salade.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 ml** Huile de tournesol

**0.5** Citron(s), le jus

**50 ml** Vinaigre balsamique blanc

**500 g** Knollensellerie, épluché et râpé

**3** Pommes

**60 g** Noix, haché

Sel et poivre

## POUR LE MAGRET DE CANARD GRILLÉ

**4 Stück** Magrets de canard de Barbarie à 160 g

**4 cs** Huile de tournesol

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile. Ajouter le jus de citron et le vinaigre balsamique et lisser la masse.
3. Incorporer le reste des ingrédients, saler et poivrer.
4. Pour le magret de canard grillé: entailler les magrets côté peau, les assaisonner et les griller sur la peau jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les retourner brièvement puis terminer la cuisson au four pendant 8 minutes environ. Laisser reposer une dizaine de minutes dans le four arrêté.
5. Couper les magrets de canard et les servir avec la salade waldorf.