



# SALADE HIVERNALE AVEC SAUCE POMMES-AIRELLES ET MAGRETS DE CANARD



## QimiQ AVANTAGES

- Les sauces adhèrent à la salade
- Émulsionne l'huile
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA SALADE

- 100 g Rampon
- 100 g Friséesalat
- 100 g Radicchio
- 100 g Chicorée scarole

### POUR LE DRESSING

- 250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 200 ml Jus de pomme
- 250 g Pommes, pelées, râpée
- 20 g Confiture d'airelles
- 80 ml Vinaigre de pomme
- 80 ml Huile de tournesol
- Sel
- Poivre
- Clous de girofle
- Cannelle

### POUR LES MAGRETS DE CANARD

- 8 Magrets de canard de Barbarie à 160 g
- Poivre
- 6 Branches de thym
- 4 Branches de romarin
- 10 g Gousse(s) d'ail
- Miel
- Sel

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Pour le dressing, mélanger tous les ingrédients avec un bâton-mixeur.
3. Éliminer le gras superflu des magrets de canard, inciser la peau des magrets avec un petit couteau et poivrer. Les faire dorer côté peau à feu moyen avec les herbes et les gousses d'ail. Faire cuire l'autre côté un court instant et les mettre dans un plat à four.
4. Mettre le plat au four préchauffé pendant 6 minutes. Tourner les magrets, badigeonner de miel et faire cuire encore une fois pendant 6 minutes. Les enfermer dans une feuille d'aluminium, laisser reposer pendant environ 10 minutes et saler.
5. Mariner la salade avec le dressing et servir avec les magrets de canard.