

Portion : 4



Salade de roquette, pommes et radicchio, magret de canard séché, vinaigrette aux pacanes grillées et Trebbiano

Ingrédients

- Quelques pacanes grillées (pour la vinaigrette et en garniture)
- 45 ml (3 c. à soupe) Condiment au raisin Trebbiano PC Collection noire
- 50 ml (¼ tasse) huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) moutarde de Dijon, ou plus, au goût
- 2 petites endives, émincées finement 1 radicchio, émincé finement
- 1 emb. (142 g) roquette 1 pomme du Québec, émincée finement
- 375 ml (1 ½ tasse) raisins rouges, coupés en deux, ou autres fruits (pommes, poires, figues, etc.)
- Sel et poivre du moulin
- 16 tranches de magret de canard séché et fumé

Marche à suivre :

1. À l'aide d'un pied mélangeur ou d'un robot culinaire, mélanger quelques pacanes, le condiment au raisin Trebbiano, l'huile et la moutarde jusqu'à l'obtention d'une vinaigrette lisse. Saler et poivrer. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger les endives, le radicchio, la roquette, la pomme et les raisins rouges. Ajouter quelques cuillérées de vinaigrette à la fois. Mélanger pour bien enrober le tout.
3. Dresser la salade dans de belles assiettes.
4. Garnir de quelques tranches de magret de canard séché et fumé et de quelques pacanes.
5. Arroser de quelques gouttes de vinaigrette, au goût. Poivrer et servir aussitôt.