

# Salade royale de canard, chèvre-miel



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
207164	Aiguillette de canard gras 2 kg Rougifié	20 Pièce
31225	Demi figues 1 kg	30 Pièce
11702	Tranches de chèvre Ø42 mm 23% MG 500 g Soignon	20 Pièce
82860	Pain aux fruits 180 g env. Lenôtre	1 Pièce
	Pignon de pin	PM
	Miel	PM
	Salade	PM
	Sel et poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Rôtir les figues au four avec un filet de miel. Réserver
- 2 Découper le pain aux fruits à la trancheuse. Faire des tranches fines. Puis les griller entre deux grilles au four jusqu'à petite coloration
- 3 Déposer les demi tranches de chèvre sur le pain. Mettre un filet de miel et des pignons de pin
- 4 Rouler sur un pic en bois une aiguillette de canard. Marquer en cuisson à la plancha à la minute. Assaisonner sel et poivre