

SALADE DE POIVRONS AUX FRAMBOISES, TÉTRAGONE ET MAGRETS fumés

Ingrédients :

- 2 poivrons
- 200 g de framboises
- Une vingtaine de feuilles de tétragone
- Magrets de canard fumés en tranches
- 1 cuillère à soupe de vinaigre à la pulpe de framboise
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Feuilles de basilic
- Sel, poivre



Les étapes :

- Pelez les poivrons et coupez-les en lamelles.
- Faites-les cuire doucement dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive chaude. Laissez refroidir.
- Lavez et essorez les feuilles de tétragone et disposez les dans les assiettes de service.
- Éparpillez les lamelles de poivron, les tranches de magret et les framboises.
- Émulsionnez le vinaigre de framboise et l'huile d'olive, salez, poivrez.
- Ajoutez le basilic ciselé, réservez au frais.
- Ajoutez la vinaigrette juste au moment de servir.
-

Source <http://www.epicetoutlacuisinededany.fr/article-salade-de-poivrons-aux-framboises-tetragone-et-magrets-fumes-119187714.html>

