



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Salade de foie gras .



### Ingrédients :

- 2 figues séchées
- 30 g de raisins sultanine
- 45 g de foie gras
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 g d'amandes mondées
- Mâche et roquette

### Oeuf poché :

- 1 gros œuf
- Eau, vinaigre

### Sauce :

- 1 c.à.c de moutarde au poivre vert
- 1 c.à.s ½ de vinaigre de framboise
- 3 c.à.s d'huile de noix
- Sel, poivre gris

- Faire bouillir une casserole avec 2 c.à.s de vinaigre
- Casser l'œuf dans une louche et le poser à la surface de l'eau en ébullition
- Lorsque le blanc se forme dans la louche, immerger délicatement la louche dans l'eau
- Veiller à garder le jaune d'œuf au centre et que le blanc recouvre entièrement le jaune
- Avec une cuillère passoire égoutter délicatement l'œuf, le déposer sur du papier absorbant
- Couper le foie gras, les figues, les amandes et les cerneaux de noix en dés et fins morceaux
- Préparer la sauce en mélangeant dans un bol tous les ingrédients. Servir

