



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

. Salade folle aux œufs de caille, raisins frais et foie gras sur pain d'épices .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 noix de beurre
- 1/2 oignon rouge
- 12 petits raisins de Corinthe
- 12 œufs de caille
- 200 g de foie gras de canard mi-cuit
- 4 fines tranches de pain d'épices
- 4 poignées de mesclun
- Comté du jura
- Confit d'oignon grelot
- Fleur de sel et poivre
- Œuf de lompe rouge
- Roquette
- Sauce airelle, myrtille

Pour la vinaigrette :

- 1 c.à.s de vinaigre balsamique
 - 1 c.à.s d'huile de noisette
 - 1/2 c.à.c de sauce de soja
 - 2 c.à.s d'huile d'olive
-
- Dans une poêle avec un peu de beurre cuire les œuf de caille au plat pendant 2 minutes
 - Toaster le pain d'épice, ajouter de la fleur de sel, mettre l'œuf de caille au plat dessus
 - Couper le foie gras en dés, peler et émincer l'oignon rouge
 - Mélanger tous les ingrédients composant la salade, puis répartir dans les assiettes
 - Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette

