

# Salade d'automne au foie gras, poire et clémentine





# Salade d'hiver au foie gras, poire et clémentine

Recette inspirée du site Regal.fr  
Pour 6 personnes TEMPS : 30 min

## INGREDIENTS

- 300 g Foie gras entier en conserve, Jimmy Gourmet
- 2 Poires, Les Vergers de Saint Jean
- 3 clémentines, Les Vergers de Saint Jean
- 150 g de salade, Les Vergers de Saint Jean
- 40 g Cerneau de noix, Les Vergers de Saint Jean
- 1 càc de Moutarde de Dijon
- 1 càs de Vinaigre de noix
- 3 càs d'Huile d'olive, Domaine d'Astiès
- Sel et poivre

- Lavez et essorez la salade.
- Pelez, et coupez les poires en quartiers. Retirez les cœurs et les pépins, puis détaillez-les en lamelles.
- Epluchez les clémentines et les pelez à vif (enlevez les résidus blancs).
- Concassez les noix.
- Dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre, du sel et du poivre. Versez peu à peu l'huile en mélangeant à la fourchette.
- Découpez le foie gras en fines tranches puis recoupez-les en deux.
- Répartissez-les dans les assiettes avec la salade, les poires, les parts de clémentines et les noix.
- Versez la vinaigrette.

