

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation	15	minutes
Temps de cuisson	5	minutes
Temps de réfrigération	30	minutes

Entrées
froïdes

MA RECETTE



Salade de fèves

Il me faut

- 200g de fèves pelées et surgelées
 - 4 cœurs de sucrine
 - 1 barquette de tomates cerise
 - 200 g de magrets de canard fumés
 - 1 cuillerée à soupe de cerfeuil
- Pour la vinaigrette
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
 - 1 cuillerée à soupe de cerfeuil
 - 1 cuillerée à soupe d'échalote
 - 1 cuillerée à soupe d'oignon
 - sel et poivre du moulin.

La recette

Faire cuire les fèves à la vapeur pendant 5 minutes. Les refroidir dans de l'eau glacée et les égoutter. Laver et essuyer les tomates cerise et les sucrines. Préparer la vinaigrette. Disposer les fèves, les tomates cerise et les sucrines dans un plat creux. Préparer la vinaigrette et l'incorporer à la préparation. Remuer délicatement. Disposer les magrets de canard sur la salade. Réserver au frais 30 minutes. Au moment de servir, saupoudrer de cerfeuil.