

# Salade Gourmet gourmande

Pour 4 personnes

## Ingrédients

### La salade :

- 180 gr de foie de Canard Fumé Entier de la Maison METZLER
- ½ Magret de Canard fumé de la Maison METZLER
- Quelques tomates cerise , radis et mini carottes pour le décor
- 1 sachet de mesclun

### La vinaigrette :

- 2 cuillères à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre «Melfor»
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza (peut être remplacé par l'huile d'olives)
- sel, poivre

## Préparation

1. Lavez et essorez le mesclun.
2. Découpez finement le magret de canard fumé.
3. Découpez 2 petites tranches de foie gras de canard entier fumé par personne.
4. Mélangez les ingrédients de la vinaigrette.
5. Dressez les assiettes en disposant la salade au centre, étalez tout autour le magret fumé et au milieu les deux tranches de foie gras de canard entier fumé.
6. Décorez le tour de l'assiette avec les tomates cerises, radis, carottes terminez avec un filet de crème de balsamique.

---

Nous vous conseillons un **pinot blanc alsacien** pour accompagner cette entrée.

Cette inspiration gourmande vous est proposée par la Maison Metzler, créateur de foies gras alsaciens d'exception depuis 1986.

Retrouvez aussi la salade gourmet gourmande à la carte de notre Restaurant, **Le Goldert**.

Maison Metzler – 2, rue Haute – 68420 Gueberschwihr – 03 89 49 24 76 – [www.foiegras-canoie.com](http://www.foiegras-canoie.com)