

Salade de magrets fumés et vinaigrette au chocolat



6 personnes



15 minutes



Très Facile

Ingrédients

- 1 magret de canard fumé coupé en tranches
- 8 carrés de chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 1/2 cuillère à café d'Arôme MAGGI
- 1 salade verte genre laitue
- 2 pommes Golden
- 80 ml d'huile d'olive
- 40 ml de vinaigre de vin
- 1 pincée de poivre



Préparation

A l'aide d'une râpe à légumes, râpez le chocolat.

Nettoyez la salade, épluchez les pommes et coupez-les en grosses lamelles.

Mixez l'huile, le vinaigre, le chocolat râpé, l'Arôme et le poivre.

Dans un saladier, déposez la salade, les lamelles de pommes, les tranches de magret fumé. Versez la vinaigrette dessus et servez aussitôt.