

# Salade de magrets fumés et vinaigrette au chocolat



**Pour 6 personnes**

 **15 minutes**

**Très facile**

## INGRÉDIENTS

**1 magret de canard fumé coupé en tranches**

**8 carrés de Chocolat NESTLÉ DESSERT Noir**

**1/2 cuillerée à café d'Arome MAGGI**

**1 salade verte, 2 pommes Golden**

**80 ml huile d'olive**

**40 ml de vinaigre de vin**

**1 pincée de poivre**

- 1** - À l'aide d'une râpe à légumes, râper le chocolat.
- 2** - Nettoyer la salade, éplucher les pommes et les couper en grosses lamelles.
- 3** - Mixer l'huile, le vinaigre, le chocolat râpé, l'Arome et le poivre.
- 4** - Dans un saladier, déposer la salade, les lamelles de pommes, les tranches de magret fumé. Verser la vinaigrette dessus et servir aussitôt.

