
Philippe Dufour/Interfel



* 2 poires
* 10 tranches de magret fumé
* 30 g de pignons de pin
* 1/2 citron
* 10 brins de ciboulette
* 1 cuil. à soupe d’huile d’olive
* poivre du moulin



1. Dégraissez totalement le magret de canard et coupez-le en fines lanières.

2. Faites dorer les pignons à sec dans une poêle antiadhésive.

3. Epluchez les poires. Taillez-les en fine julienne (à la mandoline ou au couteau d’office), citronnez-les.

4. Mélangez la julienne de poires, les lanières de canard, les pignons torréfiés et la ciboulette finement ciselée. Assaisonnez puis ajoutez un filet d’huile d’olive.

5. Répartissez dans des verrines.