

Salade de mâche au Jésus de Morteau



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 10 min | Temps de cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- 4 tranches de 5 mm de Jésus de Morteau
- 4 escalopes de foie gras de canard
- 250 g de mâche
- 4 cl de jus de raisin blanc
- 50 g de raisins secs blonds
- 1 c. à soupe de vinaigre de Vin Jaune
- 2 c. à soupe d'huile de noix
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de sucre intégral
- poivre



PRÉPARATION :

- 1 La salade.** Lavez la mâche et essorez-la soigneusement. Mélangez le vinaigre et l'huile, le sel et le poivre dans un saladier, ajoutez la mâche et mélangez à nouveau.
- 2 Le foie gras de canard.** Dans une assiette, faites un mélange de fleur de sel, poivre et sucre intégral. Coupez le foie gras en dés et pannez-les avec le mélange. Dans une poêle chaude, faites caraméliser les dés de foie gras pour en faire des grillons et égouttez-les sur du papier absorbant. Gardez au chaud.
- 3 Le Jésus de Morteau.** Dans une poêle faites griller sans matière grasse les tranches de chaque côté, ajoutez les raisins, déglacez au jus de raisin, laissez réduire tout doucement 1 min puis ajoutez les grillons. Gardez au chaud.
- 4 Dressage.** Sur des assiettes tièdes, mettez les tranches de Jésus, déposez un bouquet de mâche dessus, nappez du jus avec les raisins et les grillons, puis dégustez.

