

Salade et tartine tiède sucrée-salée

- ✦ Magret de canard fumé, chèvre frais, compotée de figues-verveine au miel d'acacia de Rémy glaise



Recette pour 4 personnes



15 min.



25 min.

ingrédients :

- 300g de figes (12 environ)
- 1 pot de miel d'acacia
- 1 citron vert
- 1 poignée de verveine citronnée
- 1 salade jeunes pousses
- 1 fromage de chèvre frais
- 30g d'amandes effilées
- 12 petites tranches de magret de canard fumé
- 1 pain nordique ou aux céréales

préparation :

01. Préparer la compotée de figes :

Faire chauffer 3 cuillères à soupe de miel d'acacia et 1 cuillère à soupe de jus de citron vert. Laver et couper les figes en 4 puis ajoutez-les dans la casserole, ainsi que la verveine citronnée. Laisser compoter à feu doux pendant environ 25 minutes, tout en remuant régulièrement. Retirez du feu une fois que votre compotée a une belle couleur rouge bordeaux, laissez les morceaux de figes pour la gourmandise et retirer les feuilles de verveine.

02. Avant d'attaquer les autres préparations, faire torréfier les amandes effilées en faisant sauter dans un poêle à feu vif sans matière grasse, pendant 5 minutes.

03. Laver et égoutter la salade de jeunes pousses, couper des tranches généreuses de votre pain nordique (ou aux céréales), préparer les tranches de magret de canard fumé entières ou bien tranchées en lamelles plus fines. Sortir le fromage de chèvre frais du frigo.

pour la salade :

Épaillez une bonne poignée de jeunes pousses dans l'assiette, déposez les tranches de magret fumé, le fromage de chèvre frais en formant des petites quenelles à l'aide de 2 cuillères à café, puis ajouter 2 bonnes cuillères de compotée de figes-verveine. Pour terminer, faire couler un filet de miel d'acacia et saupoudrez les amandes effilées en topping. À déguster avec une tranche de pain nordique à côté.

pour la tartine :

Choisir une belle tranche de pain nordique, puis étaler généreusement le fromage de chèvre frais au couteau, disposez quelques brins de jeunes pousses, déposez par dessus les tranches de magret de canard fumé (environ 2 ou 3), étalez 1 bonne cuillère de compotée de figes, puis épaillez les amandes effilées et faire couler le miel d'acacia de Rémy Glaise sur la tartine. À déguster seule, ou avec de la salade.



Studio Juicy Olive
& Le Miel Rémy Glaise