

## Salade de Mâche et foie gras

250 g de mâche / 300 g de foie gras cuit / 1 c. à soupe de vinaigre balsamique / 2 c. à soupe d'huile de noix / 1 c.à soupe d'huile de tournesol / 1 gousse d'ail / ½ baguette au levain / 30 g de beurre / sel, poivre.

Lavez et séchez la mâche. Emulsionnez les huiles et le vinaigre, salez, poivrez.

Coupez la baguette en tranches.

Frottez une poêle avec la gousse d'ail, ajoutez une noix de beurre et faites y dorer le pain.

Taillez le foie gras en lamelles, versez la vinaigrette sur la mâche, remuez.

Déposez le foie gras et les croûtons sur la salade et dégustez sans attendre.

Vous pouvez utiliser du foie gras crû : déposez des lamelles dans une poêle très chaude, et cuisez 1 minute sur chaque face, salez et poivrez.