

# Salade Périgourdine au Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
15 minutes

## Ingédients

<b>Chapel'Four Soignon Professionnel</b> .....	4
<b>Farine</b> .....	84 g
<b>Sel</b> .....	1/2 cuillère à café
<b>Beurre rouleau Charentes-Poitou AOP demi-sel La Viette</b> .....	40 g
<b>Graines de sésame</b> .....	35 g
<b>Graines de pavot</b> .....	35 g
<b>Graines de tournesol</b> .....	35 g
<b>Foie gras</b> .....	160 g
<b>Jeunes pousses de salade</b> .....	70 g
<b>Tranches de magret de canard fumé</b> .....	12
<b>Sel, poivre</b>	

## Les étapes de la recette

- Tamiser la farine avec le sel et puis ajouter le Beurre rouleau AOP demi-sel La Viette coupé en morceau ainsi que les céréales. Malaxer le tout et verser 75 ml d'eau fraîche.
- Pétrir la pâte du bout des doigts, pour obtenir une boule ferme.
- Sur un plan de travail fariné, écraser la pâte avec la paume de la main pour l'aplatir. Former une boule, l'envelopper dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 45 minutes.
- Préchauffer le four à 210°C.
- Laver et égoutter les jeunes pousses de salade.
- Sortir la pâte 10 minutes à température ambiante, avant de l'abaisser avec un rouleau à pâtisserie. Piquer la pâte avec une fourchette.
- À l'aide d'un emporte-pièce, découper les biscuits.
- Les faire cuire au four, pendant 15 minutes à 190°C.
- Couper le foie gras en cubes et les tranches de magret de canard en 2.
- Dans une assiette, dresser la salade, les morceaux de foie gras et le magret de canard.
- Placer le Chapel'Four Soignon Professionnel sur le biscuit et poivrer le dessus à l'aide d'un moulin. Assaisonner avec une vinaigrette à la mangue et servir.

## Pour réaliser cette recette



Chapel'Four - palet non affiné



Beurre rouleau Charentes-Poitou AOP doux et demi-sel

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)