



Les étapes de la recette

- **Préchauffer** le four à 200°C. **Faire dorer** les tranches de pain 5 minutes en les retournant. Astuce : pour une préparation plus rapide, **faire dorer** légèrement les tranches de pain au grille-pain.
- **Ciseler** finement la salade et l'**assaisonner** avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, sel et poivre.
- **Faire dorer** les pignons à la poêle 5 minutes à feu vif.
- **Faire cuire** les gésiers à la poêle 5 minutes à feu vif également puis les **couper** en fines lamelles. **Tailler** en morceaux le foie gras.
- **Garnir** chaque tranche de pain en y déposant la salade en sous couche et **agrémenter** votre composition en disposant alternativement tous les ingrédients pour **créer** une tartine colorée et appétissante.



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de pain de campagne
- 10 feuilles de salade frisée
- 4 gésiers confits de canard
- 80g de Magret de Canard Fumé Tranché du Sud-Ouest
- 120g de Foie Gras de Canard des Landes
- 8 asperges blanches
- 8 tomates cerise
- 2 c. à soupe de pignons de pin
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre



10 min



1/5