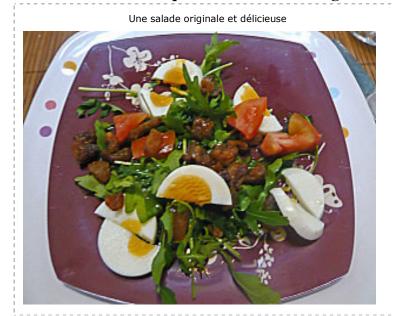
Salade craquante et colorée aux grattons de canard









<u>Très</u> <u>Facile</u>

<u>5 min</u>

15 min

Liste des ingrédients		(pour 6 personnes)
Salade verte	1	J'ai choisi de la roquette
Oeufs	3	à cuire 12 min pour faire des oeufs durs
Tomate	3	
Sauce vinaigrette	1	
Grattons de canard	150 g	Cela se trouve en supermarché, rayon frais, dans une boite en plastique transparent.

- O Plonger les oeufs 12 min dans l'eau bouillante ; écailler et couper en tranches
- O Laver la salade puis sécher ; laver les tomates puis couper en tranches
- O Disposer le tout sur une assiette.
- O Dans une poêle bien chaude, faire revenir 5 min à feu vif les grattons de canard.
- O Répartir les grattons sur chaque assiette et servir aussitôt.

