



Ingrédients :  
40g de salade de Mesclun  
80g de foie gras  
20g de Parmesan  
1 càs d'huile d'olive  
1 càs de vinaigre balsamique  
1 pincée de fleur de sel



Assaisonner le mesclun avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Confectionner des copeaux de foie gras avec un éplucheur à légumes. Faire de même avec le Parmesan, puis répartir le foie gras et le Parmesan sur le Mesclun. Ajouter une pincée de fleur de sel sur l'ensemble.

Romain Drouot

Salade de foie gras et copeaux de Parmesan.