Salade de Foie Gras & Jambon Serrano

Père Noël

? Temps de Préparation : 10 min - ? Temps Total : 10 min

Ingrédients

• 100 g de foie gras

• 4 tranches de Jambon de Serrano

• 1 grosse laitue

Recette de foie gras simple et efficace

Recette de cuisine de noël pour 4 personnes :

• Découpez votre bloc de magret de foie gras de canard en quatre tranches de tailles égales. Astuce : Pour une découpe nette, passez la lame du couteau sous l'eau chaude et essuyez-la avant chaque tranche. Exemple : Si le bloc fait 200g, prévoyez des tranches d'environ 50g chacune pour garantir une présentation harmonieuse.

• Préparez la salade dans un grand saladier en faisant la vinaigrette de votre choix.

• Vinaigrette classique : Mélangez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, sel et poivre.

• Vinaigrette au miel : Ajoutez une cuillère à café de miel et une pointe de moutarde pour une touche sucrée-salée. La base d'une bonne salade périgourdine réside dans l'équilibre des saveurs entre acidité, douceur et la force du foie gras.

• Découpez en fine tranche le jambon de Serrano. Conseil : Utilisez un couteau bien aiguisé pour obtenir des lamelles aériennes qui fondront en bouche. Il est possible de remplacer le jambon de Serrano par du jambon de Bayonne ou même une chiffonnade de viande des Grisons pour varier les plaisirs.

• Mettez dans chaque assiette la salade, puis disposez le jambon fumé un peu partout, et la tranche de foie gras bien au centre comme sur la photo.

• Agrémentez chaque assiette de quelques noix ou amandes torréfiées pour une touche de croquant.

• Décorez avec quelques herbes fraîches comme du cerfeuil ou de la ciboulette. Astuce de présentation : Comme une œuvre d'art, pensez à jouer sur les couleurs et la disposition des éléments pour émerveiller vos invités avant même la première bouchée !

? Idées Supplémentaires :

Vous pouvez également rajouter des pommes, des poires ou des figues (cela se marie très bien), et éventuellement des tomates à votre salade périgourdine !

Astuces et variantes pour sublimer votre recette :

• Pour plus d’originalité, ajoutez des copeaux de parmesan ou quelques graines de grenade qui apporteront couleur et fraîcheur.

• Servez la salade avec des tranches de pain d’épices toastées, parfaites pour accompagner et relever le foie gras.

• Pensez à une gelée de Sauternes ou un confit d’oignon en petite touche pour une touche festive et sucrée.

Cette recette ravira aussi bien les amateurs de mets traditionnels que les gourmets en quête de simplicité raffinée. La salade composée ainsi, avec ses alliances de textures et de saveurs, évoque la subtilité d'un tableau impressionniste : chaque ingrédient y trouve sa place, dans une harmonie parfaite.

Le secret d’un plat réussi ? Prendre le temps de choisir des produits frais et de qualité. Le foie gras, en particulier, doit être conservé au frais et sorti seulement quelques minutes avant la dégustation pour révéler tous ses arômes.

En résumé, cette recette de salade au foie gras est un incontournable des repas festifs, qui s’adapte à toutes les envies et à toutes les saisons. N’hésitez pas à l’agrémenter selon votre créativité, et surtout, partagez-la avec vos proches pour un moment de convivialité assuré !