

## *Chicons et Foies de Volaille en Salade*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- CHICON(S)	4-5
- ASSORTIMENT DE SALADES	un peu
- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- MIEL	1 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	5 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	un peu
- PARMESAN EN COPEAUX	en option
- OEUF(S)	1 cuit dur (en option)
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Préparez la vinaigrette en mélangeant au fouet la moutarde, l'huile, le vinaigre, l'ail, sel et poivre.
- Faites griller à sec les pignons de pin ;
- Ciselez finement un peu de salade dans le fond des assiettes.
- Emincez finement les chicons en évitant le cœur dur et amer du légume. Déposez-les sur la salade. Arrosez avec la vinaigrette.
- Nettoyez et coupez en dés les foies de volaille.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez en fin de cuisson le miel et remuez pour bien enrober les dés de foie.
- Ajoutez les dés de foie cuits sur les chicons ainsi que les pignons de pin et les raisins secs. En option, ajoutez des copeaux de parmesan et des morceaux d'œufs durs.
- Servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez de pain grillé.

