

## Assiette froide d'ananas et gésiers de canard



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 5 mn

*Recette idéale pour un bon repas du soir.*

### Ingrédients

- salade verte
- 2 tomates
- 1 ananas frais
- jus d'1 citron
- gésiers de canard
- vinaigrette
- persil ciselé
- 1 échalote - ou deux
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Retirez bien la graisse des gésiers en les égouttant.
- 2 Passez-les ensuite dans la poêle et découpez-les.
- 3 Coupez et lavez les tomates et les ananas.
- 4 Disposez sur deux assiettes individuelles la salade verte préalablement lavée et égouttée.
- 5 Placez une tomate par personne, coupée en rondelles.
- 6 Ajoutez harmonieusement l'ananas citronné, les morceaux de gésiers, le persil ciselé et l'échalote hachée.
- 7 Assaisonnez de vinaigrette et servez frais.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

