

Salade de gésiers de canard confits



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Parfaite pour le repas du soir !

Recette proposée par : Ginette Bonjean

Ingrédients

- gésiers de canard confits
- 2 oeufs durs
- quelques feuilles de batavia
- 1 pomme de terre cuite à la vapeur
- quelques petits croûtons frottés à l'ail
- cerneaux de noix
- huile de noix
- vinaigre de framboises

Préparation

- 1 Dans une petite casserole d'eau salée, faites cuire les oeufs pendant 8 à 10 minutes. Égouttez-les, versez de l'eau froide et laissez les oeufs refroidir. Écaillez-les et coupez-les en quartiers.
- 2 Dans une poêle, faites revenir les gésiers de canard dans leur graisse. Laissez-les refroidir un peu.
- 3 Pendant ce temps, lavez et effeuillez la salade.
- 4 Coupez la pomme de terre cuite en fines rondelles.
- 5 Dans deux assiettes individuelles, disposez harmonieusement la salade, puis posez sur le dessus les gésiers de canard, les rondelles de pomme de terre, les cerneaux de noix et les croûtons préalablement revenu dans la poêle. Ajoutez autour des assiettes les quartiers d'oeufs et assaisonnez d'huile de noix et de vinaigre de framboises.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

