

Salade d'émincés de gésiers confits de volaille



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Selon les appétits, voici une entrée ou un plat facile et toujours apprécié.

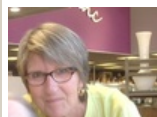
Ingrédients

- 250 g de gésiers confits de poulet
- 100 g de lardons
- 3 pommes de terre - cuites
- 1 salade
- 1 oignon vert
- ciboulette
- persil
- 3 cs de vinaigre balsamique
- 2 cs de croûtons
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites revenir les lardons, ajoutez les gésiers confits et les rondelles de pommes de terre. Poivrez et laissez cuire 10 min. Déglacez avec le vinaigre balsamique.
- 2 Dressez les assiettes avec les feuilles de salade, l'oignon vert émincé et le mélange de gésiers. Parsemez de persil, de ciboulette et de petits croûtons. Bonne dégustation.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

