

Salade quercynoise



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients

- gésiers de canard confits
- magret de canard séché
- salade verte
- tomates
- noix
- ciboulette
- huile
- vinaigre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dégraissez les gésiers. Enlevez le maximum de graisse.
- 2 Coupez les gésiers en tranches et passez-les dans une poêle pour finir de les dégraisser.
- 3 Jetez la graisse obtenue dans la poêle.
- 4 Coupez le magret de canard en tranches fines.
- 5 Lavez, essorez et répartissez la salade verte sur vos assiettes.
- 6 Posez délicatement vos magrets sur la salade.
- 7 Lavez et coupez les tomates en quartiers. Répartissez-les sur les assiettes.
- 8 Saupoudrez votre assiette de noix.
- 9 Posez les tranches de gésiers tièdes sur le milieu de votre assiette et ciselez la ciboulette.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

