

## 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

