

SALADE AUX GÉSIERS

Août 2009 (Actualisé en avril 2020)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 300 g de gésiers de canard confits
- ★ 1 batavia
- ★ 150 g d'allumettes de jambon
- ★ 1 bocal de dés de fromages aux herbes à l'huile
- ★ 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- ★ 6 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin
- ★ 25 g de graines de cresson germées (facultatif)
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Poêle, Egouttoir, Essoreuse, Bol

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 8,20 € (soit 2,05 € par personne)



Recette :

Effeuiller la salade, la laver, l'essorer et la découper en morceaux de 4 cm par 4 cm environ. Mettre les gésiers dans une poêle avec leur graisse et chauffer à feu moyen 5 mn en remuant. Égoutter les dés de fromage. Préparer une vinaigrette : dans un bol mettre une pincée de sel avec 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, bien mélanger pour dissoudre le sel. Ajouter le poivre et 6 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin. Bien homogénéiser.

Tapiser chaque assiette de salade, déposer dessus un quart des gésiers, une cuillère à soupe d'allumettes de jambon, une cuillère à soupe de dés de fromage. Parsemer de graines de sésame. Arroser avec 2 cuillères à soupe de vinaigrette. Décorer avec un quart de graines germées (Facultatif).

Boisson :

Un Bergerac ou un Gaillac rosé servi à 10°C, un Côtes du Tarn ou un Buzet rouge servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.