

Gésiers de canard au vinaigre de framboise

CUISIMAGES

Réf :
1408

Type :
Salade

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
20 min

Coût :
 

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de gésiers de canard
- 4 pommes de terre
- 1 feuille de chêne
- 8 cerneaux de noix
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 noix de beurre

Vinaigrette :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- Sel et poivre



Epluchez et lavez les pommes de terre. Coupez les en cubes.



Dans une poêle, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec 1 noix de beurre. Faites sauter les pommes de terre à couvert, sur feu moyen, pendant 20 min.



Lavez la salade, coupez la grossièrement et disposez la dans les assiettes.

Concassez les cerneaux de noix.

CUISIMAGES

Préparez la vinaigrette.

Réchauffez les gésiers sur feu doux et servez les sur le lit de salade accompagnés des pommes de terre et des noix.

Arrosez de vinaigrette à la framboise et servez de suite.



Conseils
Variante
Vin

Gaillac