

CUISINEZ AVEC JEAN LARNAUDIE

LARNAUDIE

RESTAURATION



Salade de
Gésiers de Canard
Gourmande

Ingrédients - 4 personnes

200g de gésiers de canard

Quelques tomates cerises

1 salade

2 carottes

4 pommes de terres

5 ou 6 noix

1 cuillère à café de moutarde
à l'ancienne

2 cuillère à soupe de vinaigre
balsamique

7 cuillère à soupe d'huile d'olive

Graines de courge

Sel et poivre

Cuisez vos patates à la vapeur puis laissez les refroidir.

Rincez et essorez la salade, lavez et découpez les tomates cerises en deux, rappez les carottes, et cassez vos noix.

Réchauffez doucement les gésiers dans une poêle.

Pour la vinaigrette : versez la moutarde et le vinaigre balsamique dans un bol, salez, poivrez puis mélangez. Ensuite, rajoutez l'huile d'olive tout en fouettant le tout.

Coupez vos patates froides et vos gésiers puis répartissez la salade, les tomates, les carottes râpées, les graines de courges et les noix dans un saladier. Arrosez le tout de vinaigrette.

Vous n'avez plus qu'à servir !

