Salade landaise aux gésiers de canard confits

Gésiers confits, pommes de terre sautées et frisée : le Sud Ouest dans l'assiette.

La salade landaise est la grande salade du Sud-Ouest : une salade frisée croquante, des gésiers de canard confits juste réchauffés, des pommes de terre sautées, des tomates et des croûtons. Un plat complet, généreux, qui coûte peu.



Pour 8 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 15 min | Facile

Dans votre pack

Gésiers de canard confits, 1 kg	**1 × poche de gésiers de canard confits (1 kg)**
Salades frisées grosses côtes	2 pièce
Pommes de terre grenailles	1,2 kg
Tomates n°4	650 g
Persil plat	1 botte
Pain de mie complet tranché, 600 g	1 pièce

À prévoir à la maison

Vinaigrette : huile de noix ou de tournesol, vinaigre de vin, moutarde.

Allergènes

Gluten (pain).

La recette

1. Lavez et essorez la salade frisée.
2. Coupez les grenailles en rondelles et faites-les sauter 15 minutes dans un peu de graisse des gésiers.
3. Émincez les gésiers et faites-les revenir 5 minutes à la poêle.
4. Faites dorer des dés de pain de mie à la poêle pour les croûtons.
5. Dressez la salade avec la vinaigrette, les tomates, les pommes de terre, les gésiers chauds, les croûtons et le persil.

Le mot du marchand

Utilisez la graisse des gésiers pour cuire les pommes de terre : c'est tout le goût du Sud-Ouest.

À table avec : *Un Madiran ou un Côtes de Gascogne rouge.*