

# Iucullus succullus



## SALADE DE GÉSIEERS DE CANARD CONFITS

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 10 minutes  
(Pour 4 personnes)

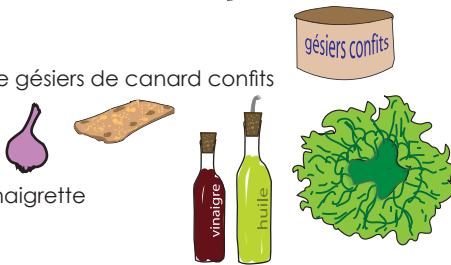
### Les ustensiles :

- 1 poêle
- 1 cuiller en bois
- 1 saladier
- 1 essoreuse à salade
- 1 grille-pain
- 1 petit couteau
- 1 planche
- papier absorbant



### Les ingrédients :

- 1 boîte de 400 g de gésiers de canard confits
- 1 salade frisée
- 1 gousse d'ail
- 1 tranche de pain
- 4 c. à soupe de vinaigrette



Verse la vinaigrette dans un saladier. Fais griller une tranche de pain.

Ajoute des feuilles de salade lavées et essorées.

Dans le saladier, coupe une gousse d'ail en deux et frottes-en sur la tranche de pain. Coupe-la en dés.

Sors délicatement les gésiers de canard de leur boîte et retire l'excédent de graisse. Fais chauffer les gésiers dans une poêle.

Lorsqu'ils sont bien chauds, mets-les sur du papier absorbant pour ôter le maximum de graisse.

Ajoute les gésiers chauds et le pain aillé sur la salade. Sers sans attendre, les gésiers, chauds, cuiraient la salade !