SALADE DE GÉSIERS DE CANARD CONFIT ET POMME FRAÎCHE

INGRÉDIENTS

- 5 gésiers de canard confits (bocal de 350gr env.)
- 16 cerneaux de noix
- 8 tomates cerise
- 4 œufs de caille
- 1 petit oignon frais
- 20 cl de vinaigrette réalisée avec de l'huile d'olive et vinaigre balsamique
- 1 c-à-c de sauce soja
- 1 pomme fruit type Pink Lady
- Mélange mesclun et mâche

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 7MN
TEMPS TOTAL : 37MN

PRÉPARATION

Cuire les œufs de caille pendant 5 min dans de l'eau bouillante légèrement salée, stopper la cuisson dans de l'eau glacée, les écaler une fois refroidis et les couper en 2.

Sortir les gésiers de canard confits du bocal, enlever le maximum de graisse et les passer 1 minute à la poêle à feu moyen. Les émincer en tranches fines et les repasser à la poêle 1 minute.

Laver les tomates cerises et les couper en 4.
Laver la pomme, la débarrasser de son trognon et réaliser des tranches très fines.
Laver et émincer l'oignon frais.

Préparer la vinaigrette, incorporer les tranches d'oignon frais et assaisonner le mélange de salade.

Disposer dans chaque assiette de façon harmonieuse le mélange de salade, des tranches de pomme, 4 cerneaux de noix, les tomates, une dizaine de tranches de gésiers de canard confits et terminer par l'œuf de caille coupé en 2.