SALADE gésiers et magrets

Recette de **C. Lebiau**

Ingrédients pour 6 personnes

200g de gésiers déjà confits (pot de 300g)
100 g de magret fumé / tranché
1 salade frisée
3 tranches de pain aux céréales
50g de beurre
1 carotte
Moutarde (1 c à café)
Huile (4 c à soupe),
Vinaigre (1 c à soupe), sel, poivre

Préparation : 25mn
Cuisson : 5mn

Recette

-Sortir les gésiers de la graisse, bien les essuyer et les couper en fines tranches. Les faire légèrement tiédir (env 30°).
Couper les tranches de magret en deux.

-Couper les tranches de pain en petits cubes
Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les dés de pain, laisser bien absorber le beurre et faire dorer (5mn)

-Préparer une vinaigrette avec moutarde, huile, vinaigre, sel et poivre

-Nettoyer la salade, essorer.

-Bien mélanger le tout dans un saladier

-Râper la carotte ou faire des lamelles avec un épluche légumes

-Répartir le mélange dans les assiettes et décorer avec les copeaux de carotte.

Le petit plus…

-Ajouter à la salade des ½ quartiers d'orange ou de pamplemousse

_____