

Assiette quercynoise



Voici comment je l'ai composée :

- Une belle assiette de salade « feuille de chêne » (Quercy oblige !)
- Quelques rondelles de tomates mondées et des tomates cerises
- 5 tranches de magret de canard séché (jambon de canard)(la recette est sur ce blog)
- Quelques tranches de saucisse sèche
- Une grosse rondelle de rillettes de canard
- Un « cabécou », notre fromage local, entier bien sûr
- Des noix
- Au centre, j'ai mis des gésiers de canard confits, coupés en tranches et dégraissés à la poêle : ils sont meilleurs tièdes !!!
- Pour terminer, j'ai arrosé d'huile de noix locale et j'ai saupoudré de fleur de sel.
- Un bon pain de campagne sera le bienvenu pour accompagner.

Pour un repas plus festif, on peut ajouter une tranche de foie gras.

Et les grands amateurs de fromage pourront y joindre du Roquefort, ou du Salers, ou du Cantal...mais là il faut déjà avoir bien faim !