

# Salade de gésiers



Pour 2 belles assiettes :

Du mesclun de jeunes pousses

1 barquette de gésiers de volaille confits

3 tomates

1 petite boîte de maïs

2 œufs durs

80 g d'allumettes de canard

Une poignée de croûtons de pain grillé

\*\*\*\*\*

- Commencer par faire cuire ou réchauffer les gésiers de volaille, selon les indications du sachet.
- Les égoutter et les réserver au chaud.
- Répartir le mesclun dans deux belles assiettes et disposer harmonieusement, par dessus, les tomates épépinées et coupées en petits dés, le maïs rincé et égoutté, ainsi que les allumettes de canard et les gésiers tranchés en 2 ou 3 (selon la taille).
- Terminer par les œufs durs, coupés en quartier et quelques croûtons.
- Déguster, assaisonné d'une vinaigrette bien relevée.

CABZ  
SANDS