

Salade de lentilles aux gésiers



Ingrédients pour 4 personnes :

300g de lentilles vertes du Puy

10 gésiers de canard confits

1 oignon piqué de 2 clous de girofle

1 bouquet garni

persil plat

1c. à café de moutarde

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à café de vinaigre de xérès

sel

Préparation :

Portez à ébullition les lentilles, l'oignon et le bouquet garni dans de l'eau froide. Cuisez 30 min. à feu doux. Salez à mi-cuisson.

Préparez la vinaigrette : fouettez la moutarde, le vinaigre et l'huile.

Faites dorer les gésiers avec leur graisse à feu vif dans une poêle. Egouttez et émincez-les.

Egouttez les lentilles et versez-les dans un saladier. Ajoutez les gésiers et la vinaigrette. Parsemez de persil ciselé, puis mélangez bien. Servez tiède.