

## *Salade de Gésiers de Canard Confits au Vinaigre de Framboises*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                          |               |
|--------------------------|---------------|
| - GÉSISERS DE CANARD     | 300g Upignac  |
| - ASSORTIMENT DE SALADES |               |
| - VINAIGRE DE FRAMBOISE  | 4-5 c à soupe |
| - CRÈME FRAÎCHE          | 1-2 c à soupe |
| - SEL                    |               |
| - POIVRE                 |               |

### **Recette:**

- Ouvrez le paquet de gésiers et coupez-les en deux ou en quatre suivant leur grosseur.
- Déposez-les dans une poêle froide avec la graisse figée.
- Disposez la salade sur les assiettes.
- Placez la poêle sur un feu vif et couvrez. Remuez de temps en temps puis ôtez le couvercle pour laisser griller les gésiers. Salez et poivrez.
- Déglacez alors votre poêle avec le vinaigre de framboises et liez avec un peu de crème.
- Répartissez le tout sur vos assiettes de salade.
- Servez sans attendre.

