



Salade fraîcheur aux gésiers de canard confits

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de gésiers de canard confits Maison Montfort
- 2 petits sachets de mâche
- 3 tomates
- 150 g de billes de mozzarella
- 1 petite botte d'asperges vertes
- 1 oignon rouge
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive

1. Faites dorer les gésiers dans leur graisse pendant 10 minutes à la poêle puis placez-les sur un papier absorbant.

2. Coupez les pieds des asperges et épluchez-les légèrement. Dans une casserole d'eau bouillante, faites-les cuire pendant 8 minutes à petit bouillon. Égouttez et laissez refroidir.
3. Lavez et essorez la mâche.
4. Pelez et coupez l'oignon en lamelles.
5. Lavez les tomates et coupez-les en quartiers.
6. Dans un plat, mélangez la mâche, les gésiers, les asperges, les tomates, les billes de mozzarella et l'oignon.
7. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
8. Salez, poivrez et servez aussitôt.

Cette recette se réalise avec un paquet de Confit de gésiers de canard du Sud-Ouest [Maison Montfort](#), disponible en GMS.