



Salade de gésiers confits aux marrons

Préparation

Ingredients

Pour 6 personnes :

6 gésiers de canard
confits

250 grammes de
marrons bouillis

200 grammes de
champignons de Paris
fraîs

40 grammes de raisins
de Corinthe

1 salade frisée

Mettre les gésiers à chauffer
au bain marie.

Laver et couper la salade

Préparer les champignons de
Paris.

Verser dans le saladier les
champignons, les raisins, la
salade.

Verser la vinaigrette sur le
tout.

Mélanger et répartir dans les
assiettes.

Couper les gésiers chauds, les
répartir sur les assiettes avec
les marrons entiers.