

## SALADE DE GESIERS CONFITS A LA LANDAISE

**Pour 2 personnes – Préparation : 10 min – Cuisson : 5 min**

### **Ingrédients**

- 200 g de gésiers de canard confits
- 150gr de mâche
- 1 petite endive ou sucrine, finement tranchée
- 4 à 6 cerneaux de noix
- 1 œuf dur (optionnel)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix (ou d'olive)
- Sel, poivre du moulin

### **Préparation**

1. Faites chauffer doucement les gésiers dans une poêle (sans matière grasse) pendant 4-5 minutes pour qu'ils soient bien tendres.
2. Faites cuire un œuf dur (9 min à l'eau bouillante), puis écalez et coupez-le en quartiers.
3. Dans un saladier, mélangez les pousses, l'endive, les noix.
4. Préparez une vinaigrette : fouettez vinaigre, huile, sel, poivre.
5. Ajoutez les gésiers chauds et les morceaux d'œuf.
6. Arrosez de vinaigrette, mélangez rapidement et servez encore tiède.