

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 18

SALADE LANDAISE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 gésiers confits
- 20 tranches fines de magret de canard séché et fumé
- 4 tranches de foie gras mi-cuit
- 4 tranches de jambon cru
- 1 chicorée frisée
- 100 gr de trévisse rouge
- 1 échalote
- 5 c à soupe d'huile de maïs
- 1 c à soupe de vinaigre
- sel, poivre



Préparation de la recette :

1 Nettoyez la chicorée et ne conservez que les feuilles tendres. Lavez-les et essorez-les. Faire de même avec la trévisse. Placez-les au frais.

2 Préparez une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, l'échalote finement ciselée, le sel et le poivre. Réservez.

3 Dégraissez les gésiers et faites-les revenir à la poêle pour faire fondre la graisse. Egouttez-les sur un papier absorbant et taillez en fines lamelles. Assaisonnez la salade.

4 Dressez les assiettes de service. Mettez un peu de salade, ajoutez les gésiers, alternez le magret et le jambon coupé en deux. Terminez en posant une tranche de foie gras sur le dessus.

Servir avec un verre de Château de Rolland Barsac-Sauternes.

Recette N° 18