

Verrines

de salade périgourdine

Ingrédients

→ 4 verrines

- 100 g à 200 g de pommes de terre
- 30 g de gésiers de canards confits (*ou 90 g de magret de canard confits ou séchés*)
- 40 g de pignons de pin
- 4 tomates ou 20 tomates confites
- 150 g de roquette (*ou mâche*)
- 3 cuillères à soupe d'huile de noix
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre

Préparation

- Eplucher et cuire les pommes de terre à la vapeur.
- Mettre à réchauffer les gésiers à feu doux et retirer l'excès de graisse.
- Dans une poêle, faire griller les pignons de pin sans matière grasse pendant quelques secondes et couper les tomates en quartiers.
- Préparer la vinaigrette à l'huile de noix.
- Dans les verrines, alterner salade et pomme de terre assaisonnées.
- Déposer les gésiers encore tièdes.
- Terminer par les pignons de pin.
- Déguster.