

Gésiers de Canard



0°C - + 4°C



300g



Soit 2 portions



1,85€/portion



Sous vide



Les + PRODUIT :

D'une saveur inimitable, les gésiers de canard confits ont une chair à la fois ferme et onctueuse. Tièdes ou froids, hiver ou été, les gésiers confits sauront animer de leur saveur vos salades gourmandes ou agrémenter une poêlée de légumes du soleil...
Viande issue de canard gras, pour une chair tendre et savoureuse.

Idée recette :

Salade gourmande

Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les pommes de terre avec la peau. Couper les figes, la tomate et l'oignon en petits morceaux.
Faire également cuire l'œuf dans l'eau bouillante pendant 8 minutes afin d'obtenir un œuf mollet.
Éplucher les pommes de terre et les découper en cubes.

Dans une sauteuse, faire revenir les gésiers. Saler, poivrer.

Dresser dans les assiettes la salade, la tomate en morceaux, l'oignon, les croûtons ainsi que les dés de pommes de terre, les gésiers et l'œuf mollet.
Arrosez de vinaigrette.



Ingrédients pour 1 personne :

- ✓ 150g de gésiers
- ✓ Feuilles de salade
- ✓ 2 pommes de terre
- ✓ 2 figes sèches
- ✓ ½ oignon rouge
- ✓ ½ sachet de croûtons
 - ✓ ½ tomate
 - ✓ 1 œuf
- ✓ Vinaigrette au choix

Zoom société

- Partenariat avec + de 120 producteurs tous en filière IGP Sud-Ouest
- 3 sites de productions tous situés dans le Sud-Ouest
- Une fabrication de qualité



Élevage
Responsable



Pratiques
Sanitaires
Maîtrisées



Cahier des
Charges IGP
Strict