

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Muffins au thon, tomates et olives vertes



Ingrédients : 18 muffins

ASSIETTE CAMPAGNARDE AUX GESIERS



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de gésiers de canard confits
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 100 g de champignon de paris (ou suivant la saison cèpes, girolles...)
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- sel, poivre

Plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée, mettez-les à cuire 20 min environ. Epluchez-les et coupez-les en gros dés.

Egouttez-les et faites les revenir dans une grande poêle avec 1 cuillère de la graisse de canard (contenue dans la boîte), les oignons émincés et la gousse d'ail finement ciselée.

Quand les pommes de terre commencent à être légèrement dorées, ajoutez les champignons de paris, et les gésiers de canard confits.

Salez et poivrez.

Laissez rissoler cette poêlée pendant 10 min environ, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Servez chaud.