

# Scarole aux gésiers



4 personnes



60 minutes



## INGREDIENTS

1 belle scarole

2 betteraves rouges

1 pomme

1 grappe de raisins noirs

300g de gésiers de canard confits

1 échalote

10 noix

2 cs de moutarde à l'ancienne

2 cs de miel

4 cs de vinaigre de vin blanc

4 cs d'huile de tournesol

sel, poivre noir

## ETAPES

1. Commencer par cuire les betteraves lavées mais non épluchées 30 minutes dans l'eau bouillante. Eplucher les betteraves lorsqu'elles ont refroidi et les trancher finement. Réserver.
2. Préparer la vinaigrette en mélangeant le miel, la moutarde, le vinaigre de vin blanc et l'huile de tournesol, du sel et du poivre noir. Ajouter les cerneaux des 10 noix et l'échalote émincée en fines lamelles. Réserver pour que les saveurs se mêlent bien.
3. Laver la scarole, la grappe de raisins et la pomme. Couper les feuilles de scarole. Retirer le cœur de la pomme et la trancher finement. Egrapper les raisins (c'est-à-dire retirer toutes les tiges).
4. Faire chauffer une poêle et y faire revenir les grains de raisin à sec environ 3 minutes. Lorsque la peau commence à attacher, ajouter les gésiers de canard avec leur graisse (attention, ça peut éclabousser). Au bout de 2 ou 3 minutes, saler l'ensemble et retirer les raisins. Il faut qu'ils restent encore fermes. Continuer à faire dorer les gésiers à feu doux pour 5 minutes supplémentaires.
5. Dresser l'assiette en mettant sur la scarole des tranches de betteraves, de pommes, les raisins grillés, la vinaigrette aux noix et disposer les gésiers au milieu.

La recette convient pour une entrée pour 4 personnes. Transformez-la en plat en doublant la quantité de gésiers et en ajoutant des croûtons dorés à la graisse de canard.