



SALADE DE CONFITS DE CANARD *aux légumes grillés*



Recette de Franck - chef cuisinier dans notre restaurant de Paris depuis plus de 22 ans.

Pour 2 personnes :

- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 1 poivron jaune
- 2 cuisses de canard confit IGP Sud-Ouest
- 1 aubergine

Envelopper les poivrons dans une feuille de papier aluminium et cuire 30min au four préchauffé thermostat 6/7. Eplucher & tailler en morceaux.

Mettre les confits de canard à chauffer doucement dans leur graisse puis les décortiquer complètement et les effiloche.

Tailler l'aubergine et la courgette en lanières. Faire griller dans une poêle dans 2 cuillères d'huile d'olive, assaisonner

Pour finir, mélanger le reste de l'huile avec le vinaigre, du sel et du poivre. Mélanger tous les légumes avec la chair des confits de canard tièdes et la vinaigrette, servir aussitôt.

Astuce de préparation de Franck : Pour plus de gourmandise, ajoutez à votre salade un manchon de canard confit à la graisse de canard.

Bon appétit!

Maison Micouleau

386 av. de Gascogne 82500 Beaumont-de-Lomagne

05 63 02 34 16 // contact@micouleau-beaumont.fr

www.micouleau-beaumont.fr



