

VOLAILLE**POEELE CAMPAGNARDE AUX GESIERS**

Préparation pour 4 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- ◆ 500 g de pommes de terre à chair ferme (type Charlotte, Belle de Fontenay, Ratte...)
- ◆ 100 g de champignon de Paris
- ◆ 150 g de gésiers confits
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ 2 oignons
- ◆ 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- ◆ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

**Préparation**

- ◆ Plonger les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée, les mettre à cuire 20 min environ. Les éplucher et les couper-les en dés
- ◆ Dans une grande poêle, faire fondre la graisse de canard et l'huile d'olive et faire revenir les pommes de terre, les oignons coupés finement en lamelles et la gousse d'ail finement ciselée
- ◆ Quand les pommes de terre commencent à être légèrement dorées, ajouter les champignons de Paris et les gésiers confits
- ◆ Continuer à faire rissoler cette poêlée pendant 10 min environ, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée
- ◆ Saler et poivrer

Conseil :

On peut mettre de la poudre à colombo avec les pommes de terre

Servir avec une salade (laitue, scarole,...)