Poêlée campagnarde aux gésiers

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- Gésiers de canard - 250 g
- Huile d’olive - 1 c. à s.
- Pomme de terre - 500 g
- Oignon jaune - 1 pièce
- Champignons de Paris - 100 g
- Ail - 1 gousse
- Sel fin - 1 pincée
- Poivre - 2 pincées

La **recette**

Etape 1

Peler et couper les pommes de terre en dés, et les faire cuire dans une casserole d’eau salée pendant 10 minutes à feu vif, jusqu’à ce qu’elles soient tendres.

Etape 2

Peler et émincer l'oignon et l'ail.

Etape 3

Faire chauffer l’huile d’olive dans une grande poêle, puis faire revenir les oignons et l’ail avec les dés de pommes de terre pendant 5 minutes.

Etape 4

Rincer et égoutter les champignons de Paris en boîte.

Etape 5

Lorsque les pommes de terre commencent à dorer, ajouter les champignons de Paris et les gésiers de canard.

Etape 6

Faire rissoler le tout environ 10 minutes, jusqu’à ce que la préparation soit bien dorée.

Etape 7

Saler et poivrer, puis servir chaud.