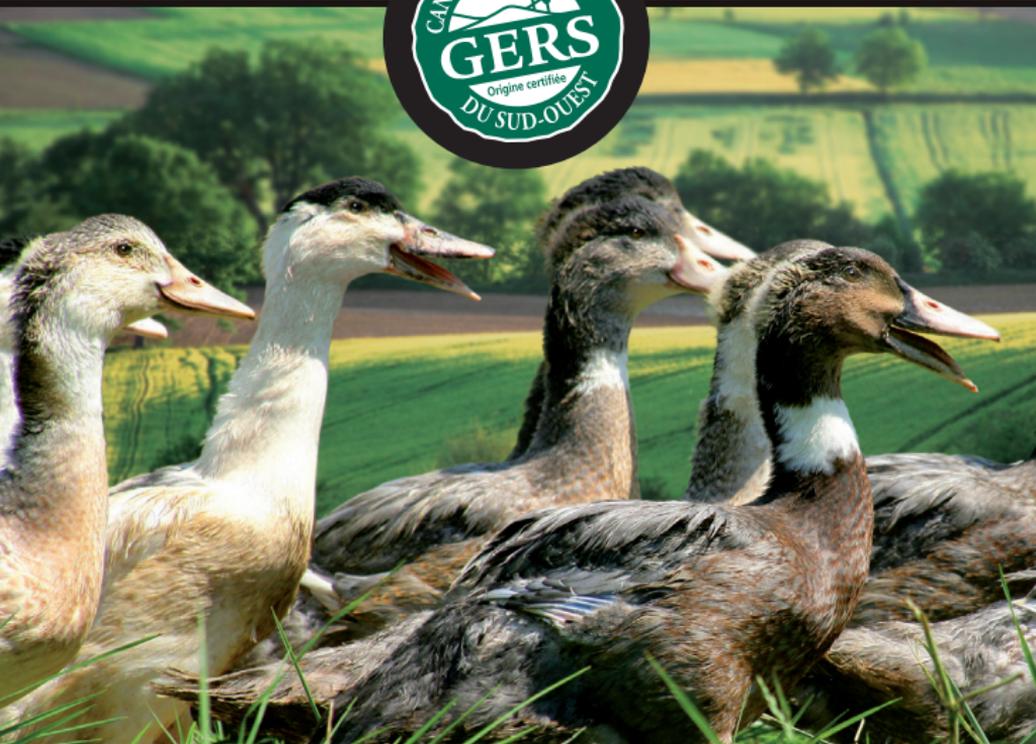


NOS MEILLEURES RECETTES

PROVERBE GERSOIS

Canard heureux, canard savoureux!



Foies gras, magrets, confits... du GERS

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



**CANARD
À FOIE GRAS
DU SUD-OUEST
- GERS -**



Canard élevé dans le Gers - Certifié par Qualisud



UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL



RÉGION
MIDI-PYRÉNÉES



Confit de Canard du Gers aux cèpes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 10 mn
pour 4 pers.

- 4 cuisses confites de canard du Gers
- 800 g de pommes de terre
- 1 boîte de cèpes (ou surgelés)
- 2 gousses d'ail
- quelques brins de persil

Dégraissez les morceaux de confit. Réservez la graisse.

Faites revenir dans une poêle le confit pour obtenir une peau bien dorée.

En même temps, faites rissoler les pommes de terre dans la graisse de canard.

Dans une autre poêle, faites revenir les cèpes, puis les rajouter aux pommes de terre en fin de cuisson.

Au dernier moment, hachez l'ail et le persil et rajoutez-le dans votre poêlée de pommes de terre et cèpes.

Bon appétit.