

Salade de girolles aux gésiers confits



Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 salade romaine (ou laitue)
600 g de gésiers confits (voir plus bas)
800 g de girolles
3 gousses d'ail
1 botte de coriandre
3 c à s d'huile d'olive
4 c à s de sauce soja japonaise
Sel et poivre du moulin

Laver et sécher la salade et couper les plus grandes feuilles. Éplucher et hacher les gousses d'ail. Ciseler grossièrement la coriandre.

Dans une grande poêle saisir les gésiers préalablement égouttés et coupés en morceaux. Les colorer 2 mn, retirer une bonne partie de la graisse rendue dans la poêle et ajouter les gousses d'ail et les girolles. Laisser roussir 5 mn en remuant, assaisonner puis stopper le feu.

Mélanger les gésiers et les champignons tièdes avec les feuilles de salade, ajouter le jus de cuisson, la sauce soja mélanger avec l'huile d'olive, et parsemer de coriandre.

Pour 2 personnes j'ai utilisé une boîte de 400 g de gésiers confits , ce qui donne 210 g de gésiers une fois la graisse retirée et c'était parfait.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>