

# GESIERS DE CANARD AUX OIGNONS

Cuisson: 10 minutes

Préparation: 10 mn+30 au frais

4 personnes:

4 gésiers de canard

3 cs de vinaigre de vin

Sel, poivre

1. Pelez les oignons. Émincez-les finement. Couvrez-les d'eau et mettez-les 30 minutes au réfrigérateur.
2. Pendant ce temps, fendez les gésiers en deux pour enlever les petits cailloux et la peau épaisse qui les contient.
3. Coupez les gésiers en lamelles. Faites-les doucement revenir à la poêle 10 minutes avec une cuillerée à soupe d'huile. Salez-les, poivrez-les.
4. Égouttez et epongez les oignons. Mettez-les dans un saladier avec les lamelles de gésiers. Ajoutez le reste de l'huile et de vinaigre. Mélangez bien. Servez tiède ou froid.