



Salade liégeoise aux gésiers de canard

Ingrédients (pour 4 pers)

- 300 g de gésiers de canard
- 200 g de graisse de canard
- 300 g de haricots verts
- 4 grosses pommes de terre
- 1 oignon rouge
- 1 cœur de laitue
- Tranches de pain grillé
- 8 gousses d'ail entières
- 1 c à s de moutarde à l'ancienne
- 1 c à s de vinaigre de xérès
- 2 c à s d'huile d'olive
- Sel marin
- Poivre du moulin

Préparation des gésiers

1. Taillez des billes de chair de pommes de terre avec une cuillère parisienne. Plongez-les, au fur et à mesure dans de l'eau froide, puis séchez-les dans du papier absorbant.
2. Faites sauter les gésiers de canard, 5 minutes, à la poêle avec 1 c à s de graisse de canard. Ajoutez ensuite le reste de la graisse, les pommes de terre et les gousses d'ail entières non épluchées. Laissez confire le tout, 1 h, à feu très doux.

Préparation des légumes

3. Nettoyez les haricots, faites-les cuire à l'eau bouillante salée environ 5 minutes de façon à ce qu'ils restent un peu croquants, plongez-les dans de l'eau glacée et égouttez-les.
4. Séparez les feuilles du cœur de laitue, lavez-les et essorez-les. Epluchez l'oignon et tranchez-le finement en rondelles. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, la moutarde, le vinaigre, du sel et du poivre.

Dressage

5. Egouttez les gésiers, les pommes de terre et les gousses d'ail sur du papier absorbant. Salez et poivrez.
6. Répartissez les feuilles de laitue sur 4 assiettes. Ajoutez les haricots, les gésiers, les pommes de terre, l'ail et les rondelles d'oignon. Arrosez de vinaigrette et servez aussitôt avec des tranches de pain grillé.

Wok ardennais

Ingrédients (pour 4 pers)

- 600 g de rôti de porc ardennais (fumé)
- 600 g de brocoli
- 20 cl de bière brune
- 4 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de fromage frais aux fines herbes
- 1 échalote émincée
- Sel et poivre du moulin

Préparation du wok

1. Coupez le rôti en dés de la taille d'une bouchée. Epluchez et émincez l'échalote.
2. Nettoyez le brocoli et séparez-le en petits bouquets. Plongez-le 1 minute dans de l'eau bouillante salée, puis dans de l'eau froide. Egouttez-le.
3. Faites chauffer 2 c à s d'huile d'olive dans un wok bien chaud et faites-y sauter les dés de viande pendant 3 ou 4 minutes en remuant sans cesse pour qu'ils soient bien dorés de tous côtés. Ôtez-les du wok à l'aide d'une écumoire et réservez-les au chaud.
4. Essuyez le wok et faites-y chauffer le reste de l'huile. Ajoutez l'échalote et les bouquets de brocoli. Faites sauter le tout pendant 2 minutes en mélangeant avec 2 spatules en bois.
5. Mouillez avec la bière, ajoutez le fromage frais aux fines herbes, baissez le feu et laissez cuire 5 minutes sans cesser de remuer.
6. Dans le wok, reversez-y la viande, salez légèrement et poivrez. Mélangez et réchauffez le tout pendant 1 à 2 minutes. Servez.

Regardez la préparation en vidéo :