



## 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 :