

FOIE GRAS GAILLARD



Ingrédients :

pour 10 personnes

1 Magret de Canard (sans peau)

1/2 verre de vinaigre balsamique

1/4 verre d'huile d'olive

1 gousse d'ail écrasée

Sel & Poivre

1 cuillère à soupe de ciboulette coupée.

Recette :

Couper le magret en petits dés.

Le faire macérer 24 heures à l'avance avec les ingrédients.

*En entrée dans une petite coupelle
ou en brochette pour l'apéritif enfilé sur un cure dent
avec un dés de magret, puis de pomme au milieu
ou melon ou raisin selon la saison)
et pour finir un de magret.*



Nous faisons partie du réseau
"Bienvenue à la ferme"
marque nationale déposée et
agrée par les chambres d'agriculture

www.foiegras-gaillard.fr