



## Salade landaise

À marier avec...

Château Fongrenier 2020, Bergerac



### Ingrédients pour 6 personnes

- 10 gésiers confits
- 8 tranches de foie gras de canard entier
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 magret de canard fumé
- 1 poignée de pignons de pin
- 1 laitue
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 petite poignée de baies roses
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuil. à soupe d'huile de noix

**Suppléments :** Sel fin • Poivre noir en grains



**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 5 minutes

**Difficulté :** 

**Lavez** la laitue à grande eau, épluchez et essorez-la puis réservez !

**Découpez** le magret de canard en tranches.

**Dans un petit bol** mélangez le vinaigre balsamique et l'huile de noix. Mélangez bien puis salez et poivrez. Laissez reposer.

**Faites** chauffer de l'huile dans une poêle.

**Découpez** les gésiers en rondelles et faites-les dorer dans la poêle. Assaisonnez de sel et de poivre selon vos goûts et réservez.

**Faites** griller le pain de campagne.

**Dressez** votre plat sur de grandes assiettes en réalisant tout d'abord un lit de laitue.

**Déposez** sur chaque assiette une tranche de pain de campagne et 2 tranches de foies gras.

**Parsemez** de tranches de magret de canard, de gésiers et de pignons de pin.

**Décorez** les assiettes en les parsemant de quelques baies roses et de feuilles de cerfeuil.

**Arrosez** votre salade avec la sauce vinaigrette et servez !



# « Les dîners de Philippe »



## Confit de canard

À marier avec...

Château Fongrenier 2020, Bergerac



### Ingrédients pour 6 personnes

6 cuisses de canard

500g de gros sel

800g de graisse de canard

50cl de vin rouge

2 feuilles de laurier

2 gousses d'ail

4 cuil. à soupe de vinaigre de vin

1 cuil. à café de thym



**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 30 minutes

**Difficulté** : 

**Versez** le gros sel dans un grand saladier avec le thym, le laurier et les feuilles de laurier émiettées. Mélangez bien.

**Frottez** les cuisses de canard avec ce mélange. Puis versez une couche de sel aromatisé au fond d'une terrine et posez les cuisses de canard dessus. Recouvrez-les d'une couche de sel et mettez au frais pendant 24 heures.

**Mettez** la graisse de canard dans une cocotte et faites-la fondre à feu doux.

**Otez** l'excédent de sel sur les cuisses de canard et plongez-les avec les gousses d'ail dans la graisse de canard chaude.

**Faites cuire** jusqu'à ce que la viande soit fondante.

**Retirez** la viande et la graisse de canard et déglacez avec le vinaigre de vin. Remettez la viande à cuire dans cette sauce pendant 5 minutes.

**Servez !**



## Moelleux au chocolat

À marier avec...

Château Fongrenier 2020, Bergerac



Ingrédients pour 6 personnes :

250g de chocolat

75g de beurre

75g de farine

125g de sucre

5 œufs



**Préparation** : 30 minutes

**Cuisson** : 10 minutes

**Difficulté** : 

**Préchauffez** votre four à 180°C (thermostat 6).

**Faites** fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

**Ajoutez** les jaunes d'œufs, le sucre et la farine.

**Montez** les blancs en neige et incorporez-les à votre préparation.

**Mélangez** le tout sans cassez la neige. Beurrez 6 moules individuels et versez la préparation.

**Enfourez** pendant 10 minutes à 200°C.

**Laissez** tiédir un tout petit peu avant de servir.