**SALADE DE GESIERS DE CANARD CONFIT ET TERRINE DE CAMPAGNE**

Pour 2 personnes

1 petite laitue ou autre salade

2 tomates

2 gésiers confits

1 tranche de pâté de campagne

Vinaigrette à l’ail (huile d’olive, 1 gousse d’ail, vinaigre balsamique, vinaigre de framboise, sel, poivre)

2 branches de persil ciselé

Préparer la salade, couper les tomates en quartiers

Couper le pâté en 4

Préparer la vinaigrette à l’ail

Disposez dans un saladier, la salade, les tomates, le persil, puis répartir la vinaigrette et disposez le pâté

Tranchez les gésiers en tranches et les dorer quelques minutes à la poêle, les déposez sur la salade et servir immédiatement

**LA TABLE DES PLAISIRS**