

Cœurs de canard sautés à la ventrèche, frisée fine aux croûtons



800 g de cœurs de canard
200 g de ventrèche bien poivrée
150 g de poivron rouge
1 salade frisée fine
Croûte de pain de campagne
Ail
Vinaigre de vin rouge
Huile, sel, poivre
Graisse de canard

La recette de **Jean Coussau**

Couper les cœurs de canard en trois.

Couper la ventrèche en petits lardons et blanchir une minute.

Brûler le poivron rouge à la flamme et le couper en cubes.

Faire sauter vivement les cœurs de canard dans la graisse de canard brûlante.

Ajouter la ventrèche et les croûtons de campagne frottés à l'ail et les poivrons.

Jeter le tout sur la frisée bien assaisonnée.

Grignoter du bout des doigts avec du pain de campagne.

