



## TARTES FINES AUX GÉSIERS

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Etalez votre pâte et découpez 4 cercles de 14 cm de diamètre environ.
- 2 Piquez la pâte au centre et déposez de fines lamelles de tomates.
- 3 Assaisonnez de sel, de sucre et d'une pincée de piment d'Espelette.
- 4 Faites cuire au four 10 à 12 minutes à 180° (thermostat 6).
- 5 Pendant ce temps, découpez la courgette en fines lamelles et faites la revenir dans de la graisse de canard.
- 6 Salez et poivrez, puis ajoutez les gésiers en fin de cuisson.
- 7 Une fois cuites, sortez les tartelettes du four et assaisonnez la salade d'une vinaigrette de Xérès. Placez la salade au centre des tartelettes et déposez-y les gésiers et les courgettes.

### POUR 4 PERSONNES :

- 120 g de gésiers confits de canard Labeyrie,
- 1 pâte feuilletée,
- 2 tomates,
- 1 courgette,
- 60 g de salade mesclun,
- Huile ,
- Vinaigre de Xérès,
- Sel, poivre,
- Sucre,
- Piment d'Espelette,
- Graisse de canard Labeyrie.