



TARTINE DE CONFIT DE CANARD

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Passez le confit au micro-ondes, désossez-le et émiettez délicatement la viande.
- 2 Râpez vos légumes ou découpez-les en petites lamelles.
- 3 Faites griller de grandes tranches de pain de campagne et déposez-y la garniture de légumes et le confit émietté.
- 4 Ajoutez enfin un filet d'huile de noix et de vinaigre.

POUR 4 PERSONNES :

- 2 cuisses de canards confits du Sud-Ouest Labeyrie,
- Mélange de crudités (carottes, concombre, choux rouge, céleri rave, radis, poivrons, etc),
- Huile de noix,
- Vinaigre de vin,
- 4 tranches de pain de campagne.