

Omelette pommes de terre, oignons, gésiers confits

Gésiers confits :

Ingrédients :

1 kg de gésiers de canards
1 kg de graisse de canard
100 de gros sel de guérande
4 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
1 cuillère à café de thym émietté

Préparation des gésiers :

Saler les gésiers au gros sel et les laisser mariner pendant 12 heures au réfrigérateur.
Rincer soigneusement les gésiers, les égoutter.
Chauffer la graisse de canard et ajouter les gésiers.
Ajouter les gousses d'ail en chemise, le thym et le laurier.
Cuire à feu doux pendant 2 heures.
Vérifier la cuisson des gésiers, la lame doit les transpercer facilement..
Laisser refroidir.

Les gésiers se conservent une dizaine de jours au frais à l'abri de la lumière.
Personnellement je les congèle par petites quantités.

Ingrédients pour 4 personnes :

6 pommes de terre moyennes
6 gésiers confits
1 oignon
Sel, poivre
5 oeufs

Préparation de l'omelette :

Peler les pommes de terre, les détailler en cubes de 1 centimètre.
Les faire rissoler avec l'oignon coupé en brunoise, dans 2 cuillères à soupe de graisse d'oie.
Continuer la cuisson à feu doux pendant une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps.
Couper les gésiers en lamelles, les ajouter dans la poêle, continuer la cuisson 5 minutes.
Battre les oeufs avec le sel et le poivre, les ajouter aux pommes de terre.

Laisser cuire 5 minutes, tourner l'omelette sur un couvercle plat, la remettre dans la poêle, la laisser cuire 3 minutes sur l'autre côté.

Servir chaud.