# Salade du Périgord

6 pers  20 mn

## Les **ingrédients**

- 1 kg de gésiers confits
- 200 g de mâche
- 6 champignons de Paris
- 3 tomates
- 1 pain de campagne
- 50 g de pignons de pin
- 4 c. à soupe d'huile de noix
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 1 c. à café de thym en poudre
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

## La **recette**

**Etape 1**

Laver et essorer la mâche. Éplucher les chapeaux des champignons, puis émincer-les. Laver et sécher les tomates. Tailler en deux en tranches et la troisième en dés.

**Etape 2**

Faire chauffer une poêle. Dégraisser les gésiers et couper-les en deux. Faire revenir 10 minutes dans la poêle chaude. Égoutter sur du papier absorbant.

**Etape 3**

Verser l'huile de noix avec le vinaigre de vin dans un bol, saler, poivrer et émulsionner.

**Etape 4**

Répartir la mâche dans 6 assiettes, ajouter les gésiers, les champignons et les dés de tomate. Parsemer de pignons de pin et arroser de vinaigrette.

**Etape 5**

Toaster les tranches de pain de campagne et poser une rondelle de tomate par-dessus. Saupoudrer de thym et de fleur de sel. Servir aussitôt.