

FOIE GRAS GAILLARD



Gratin de
pomme de terre
au boudin de
canard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

8 belles pommes de terre

1 bocal de boudin de canard de 300gr

1 plat à gratin

1 belle salade frisée

Recette :

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs.

Couper celles-ci en rondelles dans un plat à gratin.

Étaler votre boudin sur les pommes de terre,
puis passer au four très chaud pendant cinq minutes.

Vous apprécierez ce plat avec une bonne salade frisée.



Nous faisons partie du réseau
"Bienvenue à la ferme"
marque nationale déposée et
agrée par les chambres d'agriculture

www.foiegras-gaillard.fr