

# Poêlée de topinambours aux poireaux, gésiers de canard et groseilles



“ En ce moment, chaque plant de topinambours nous donne environ 1 kg de légumes. Pour cette recette, j’ai utilisé les groseilles du jardin que j’avais congelées. Contrastes de goûts et textures intéressants ! ”

## Les Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 350 à 500 g de gésiers de canard confits
- 500 g de [topinambours](#) (ici des fuseaux)
- 1 [poireau](#)
- 1 verre de [groseilles](#) (ici congelées)
- Poivre

## Les Étapes :

Rincez le poireau. Coupez-le en fines lanières.

Brossez puis épluchez les topinambours. Coupez-les en lanières.

Dégreaissez les gésiers. Coupez-les en deux puis en fines languettes que vous ferez revenir à la poêle. Lorsqu’ils sont chauds, dégreaissez la poêle puis ajoutez les topinambours et les lamelles de poireau. Faites cuire à feu vif, le temps qu’ils se colorent. Diminuez le feu. Lorsque les poireaux sont cuits, ajoutez les groseilles. Mélangez et servez sans plus tarder. *Ne faites pas trop cuire les topinambours : personnellement, j’aime lorsque certains morceaux sont fondants et d’autres encore croquants.*

Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

- [Poêlée de topinambours aux gésiers de canard confit.](#)
- Pas la peine de saler... les gésiers le sont suffisamment.