

Revuelto de Calabacin y mollejas de Pato



Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 Œufs.
- 1 baguette de Pain de campagne.
- 1 Courgette.
- 4/5 Champignons de Paris
- 1 sachet de gésiers de Canard prédécoupés.
- 1 gousse d'Ail.
- 1 petit bouquet de Ciboulette.
- 2 filets d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Laver et tailler finement la ciboulette.
- Laver la courgette avec la peau, la fendre en 2, puis chaque 1/2 en petits tronçons.
- Peler et laminer la gousse d'ail.
- Laver et tailler les champignons en lamelles.
- Casser et battre les œufs en omelette. Assaisonner.
- Dans une poêle, verser 1 filet d'huile d'olive, y ajouter la ciboulette.
- Faire revenir à feu doux.
- Ajouter la courgette et laisser cuire 8 à 10 minutes.
- Ajouter les gésiers de canard cuire brièvement et réserver.
- Rincer la poêle, verser 1 filet d'huile d'olive, y ajouter l'ail, les champignons, le sel et le poivre.
- Faire revenir brièvement à feu doux. Ajouter la première préparation et laisser cuire 10 minutes en mélangeant de temps en temps.
- Verser les œufs sur la préparation tout en mélangeant pour faire des œufs brouillés.
- Réserver dans un plat et placer le au frais.
- Détailler la baguette en tranche et les toaster.
- Servir la brouillée et les toasts de pain séparément.

Conseil:

Chacun des convives se sert d'une portion de brouillée, sur un toast de pain.
Vous pouvez servir ce plat en entrée accompagné d'une petite salade Sucrine croquante