

**CHAUSSON DE GESIERS A LA SAUGE  
ET CONFIT D'OIGNONS ORIGINAL  
« Domaine de Bordère »**

**POUR 4 PERSONNES**

**Temps de préparation :** 25 mn

**Temps de cuisson :** 20mn

**Ingrédients :**

- 1 boîte de gésiers de canard confits
- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- 8 feuilles de sauge fraîche ou 4 pincées en poudre
- 4 cuillères à soupe de confit d'oignons original **Bordère**
- 1 salade de mâche
- 1 jaune d'œuf
- sel et poivre

00000

- Préchauffer le four à 220 ° ou Th7
- Ouvrez et videz la boîte de gésiers dans une poêle
- Faites y chauffer doucement les gésiers. Laisser refroidir.
- Pendant ce temps, déroulez la pâte feuilletée. Découpez 4 ronds de la grosseur d'un bol à déjeuner.
- Sur un des côtés de chaque rond, poser des gésiers
- Salez, poivrez, ajoutez la sauge et le confit d'oignons original **Bordère**
- Rabattez l'autre partie du cercle de pâte feuilletée
- Pincer avec une fourchette ou les doigts. Soudez bien les deux parties au besoin avec un peu d'eau
- Dorez avec un jaune d'œuf battu avec un tout petit peu d'eau
- Posez sur une plaque de cuisson beurrée
- Laisser cuire 20 mn.
- Retirer le papier. Laisser dorer 5 mn. Servez chaud
- Présentez individuellement sur une assiette décorée d'un petit bouquet de mâche

*Recette du Domaine de Bordère 11240 Alaigne 04.68.69.12.91  
Demandez nos recettes à [domaine.de.bordere@wanadoo.fr](mailto:domaine.de.bordere@wanadoo.fr)*