

## Salade périgourdine

*Grand classique de la cuisine du sud-ouest de la France, cette recette gourmande met à l'honneur plusieurs spécialités du Périgord : le magret de canard, les gésiers confits, le foie gras et les noix.*

**Pour 4 pers. :** 1 batavia • 100 g de tranches de magret fumé • 50 g de cerneaux de noix • 8 œufs de caille cuits durs et écalés • 1 c. à soupe de vinaigre de framboise • 200 g de gésiers de canard confits • 50 g de foie gras mi-cuit • 50 g de croûtons • 3 c. à soupe d'huile de noix • sel et poivre du moulin



**1/ Préparez les ingrédients :** trieux la salade, lavez-la et essorez les feuilles. **Concassez les cerneaux de noix**, détachez les tranches de magret, **coupez le foie gras** en cubes et les **œufs de caille** en deux.

**2/ Dans une poêle** chaude sans matière grasse, **faites dorer les gésiers de canard**.

**3/ Préparez une vinaigrette** en mélangeant dans un bol l'**huile** de noix, le **vinaigre** de framboises, du **sel** et du **poivre**.

**4/ Dressez la salade à l'assiette :** répartissez les feuilles de salade, les **gésiers confits**, les tranches de **magret fumé**, les cerneaux de noix, les croûtons, les œufs de caille et les cubes de foie gras. **Arrosez de vinaigrette**.

## Poulet basquaise

*Emblématique de la cuisine basque, cette recette adoptée par la France entière est composée de morceaux de poulet mijotés dans une piperade, autre spécialité basque bien connue, et qui consiste en une sauce à base de poivrons et tomates.*

**Pour 4 pers.** : 4 cuisses de poulet coupées en deux • 500 g de tomates • 2 piments d'Anglet (à défaut 2 poivrons verts) • 1 poivron rouge • 2 oignons • 3 gousses d'ail • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 verre de vin blanc • 1 c. à soupe de piment d'Espelette • sel et poivre du moulin



**1/ Dans un faitout, faites revenir les morceaux de poulet dans l'huile d'olive. Lorsqu'ils sont bien dorés, réservez-les.**

**2/ Ajoutez les oignons et l'ail émincé, ainsi que les poivrons coupés en lanières.**

**3/ Déglacez au vin blanc** puis ajoutez les tomates en morceaux et le poulet. **Assaisonnez** de sel et poivre, **couvrez la casserole** pour laisser **mijoter** à feu doux **pendant 40 minutes**.

**4/ Ajoutez le piment d'Espelette** et poursuivez la cuisson **env. 10 minutes**. **Servez chaud** avec du **riz**.

## Clafoutis aux pruneaux d'Agen

*Ce dessert réunit deux spécialités emblématiques de deux terroirs proches : le pruneau d'Agen, cultivé dans le Lot-et-Garonne et les départements limitrophes, et l'armagnac, produit sur une*

*partie des Landes, du Gers et du Lot-et-Garonne.*

**Pour 4 pers.** : 350 g de pruneaux d'Agen • 5 cl d'armagnac • 125 g de farine • 120 g de sucre en poudre • 3 œufs • 35 cl de lait • 20 g de beurre



**1/ Faites macérer les pruneaux dénoyautés dans l'armagnac pendant 30 min environ.**

**2/ Beurrez un plat à gratin. Faites tiédir le lait à feu doux. Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre à l'aide d'un fouet. Versez-y la farine en pluie et mélangez bien.**

**3/ Délayez avec le lait tiède, et continuez de battre au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).**

**4/ Égouttez les pruneaux et répartissez-les dans le fond du plat. Recouvrez-les de pâte et enfournez sur la grille à mi-hauteur pendant 30 à 40 min, jusqu'à ce que le clafoutis soit doré. Le clafoutis est cuit lorsque la pointe d'un couteau ressort sèche.**

Découvrez d'autres recettes typiques de nos régions "[3 recettes traditionnelles de Normandie](#)" ou encore "[3 délicieuses recettes corses](#)".