

PLAT

GÉSIERS A LA PORTUGAISE

Pour **4 personnes**

Préparation **15-20 min**

Cuisson **2 heures**



Ingrédients

- 600 g de gésiers frais
- 800 g de tomates
- 1 gros oignon, 2 gousses d'ail
- 5 cl de porto ou 10 cl de vin
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre,
- piment d'Espelette, piri piri ou tabasco
- huile d'olive ou graisse de canard

Préparation

1. Dans une cocotte à fond épais, faire revenir les oignons et l'ail avec un filet d'huile d'olive
2. Ajouter 3 à 4 cuillères à soupe de graisse de canard ou d'huile d'olive et les gésiers émincés. Laisser griller 10 minutes en surveillant
3. Déglacer au porto ou au vin, ajouter les tomates coupées en dés, le laurier et un grand verre d'eau
4. Assaisonner, couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant 2 heures en rajoutant de l'eau ou en laissant réduire la sauce si besoin
5. Servir en entrée à picorer ou en plat avec du riz, des pâtes ou des pommes de terre ou des courgettes poêlées

Variez les goûts et les plaisirs

Utiliser selon les goûts du porto, du madère, du vin rouge ou du vin blanc

Cuisiner de la même manière des escargots décortiqués, rincés au vinaigre

Remplacer la moitié des gésiers par des foies de volailles émincés ajoutés 10 minutes avant la fin de la cuisson

Hors saison, remplacer les tomates fraîches par 500g de concassé de tomates en boîte. Ajouter des carottes en émincées et un peu de céleri branche pour une version plus équilibrée