



Feuilles de vigne farcies

Au canard et lentilles

INGREDIENTS (4 PERS)

- 12 feuilles de vignes
- 150 g de canard haché
- 50 de lentilles cuites
- 20 g de raisins secs
- ½ cuil à café de cumin
- 2 branches d'aneth
- 3 cuil a soupe d'huile de tournesol
- 1 oignon rouge
- Sel- poivre



RECETTE DU CHEF
THIBAUT LAGOUTTE



PRÉPARATION

Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon émincé et le haché de canard.

Ajouter les raisins, l'assaisonnement et les lentilles

Dérouler les feuilles de vignes et garnir d'un peu de farce.
Rabattre les bords et rouler

Dans un panier vapeur, disposer les rouleaux, et cuire 15 minutes

Déguster tiède avec une concassée de tomate

les tables du gers



Auberge La Baquère
Lieu-dit La Baquère
32190 PRENERON
Tél : 05 62 06 42 75