Cœurs de Canard en Persillade de ma Grand-Mère

Pour 6 personnes :

- **1 kg de cœurs de canard**
- **3 gros oignons doux (type Mulhouse)**
- **1 bouquet de persil**
- **3 cuillères à café de graisse de canard**
- **sel, poivre**

1. Couper les cœurs de canard en deux en prenant soin d'enlever la grosse veine.
   Les rincer légèrement à l'eau du robinet. Réserver.

2. Éplucher et émincer les oignons puis réserver.

3. Laver le persil puis le ciseler finement. Réserver.

4. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard puis ajouter les cœurs.

5. Faire dorer les cœurs de chaque côté puis ajouter les oignons, baisser le feu.

6. Laisser cuire le tout en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient légèrement confits : les cœurs seront parfaitement cuits !

7. En fin de cuisson et au dressage, ajouter le persil et assaisonner à votre convenance : c'est prêt !

   Comme dans le cochon, tout est bon dans le canard ! Ce plat régional et absolument succulent, se dégustera soit en apéritif en guise de tapas ou encore en plat principal avec du bon pain !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !