

Cuisse de canard confit croustillante, champignons grillés, purée de patates douces au romarin

Recette pour 4 personnes

Description

Cuisse de canard confite et croustillante, champignons grillés, purée de patates douces au romarin.

Ingrédients

Cuisses de canard

- 4 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 2 Branche(s) Thym

Champignons grillés

- 100 Ml Huile d'olive
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 4 Gros(se)(s) Champignon portobello
- 3 Branche(s) Persil
- 2 Gousse(s) Ail haché

Purée de pommes de terre douce

- 2 Unité(s) Patates douces
- 1 Gros(se)(s) Échalote française
- 1 Branche(s) Romarin
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 50 Ml Bouillon de poulet

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Épluchez les patates douces et coupez-les en cubes.

Épluchez et ciselez grossièrement l'échalote française.

Éffeuillez les branches de romarin, hachez-les grossièrement.

Coupez les queues des champignons Portobello.

Faites bouillir votre bouillon de poulet (éventuellement à base de concentré).

Hachez le persil et mélangez-le à l'ail haché, ajoutez une partie de l'huile d'olive, de manière à ce que le mélange ait une consistance crémeuse.

Cuisson des cuisses de canard

Dans une poêle chaude, ajoutez un peu de gras de canard idéalement, faites saisir vos cuisses côté peau, cela durant quelques secondes.

Placez-les sur une plaque de cuisson, avec les branches de thym. Prévoyez 6 minutes dans le four avant de les servir.

Purée de patates douces

Dans une casserole d'eau chaude, plongez vos cubes de patates douces.

Assurez-vous que votre couteau transperce très facilement la chair des pommes de terre, avant de les égoutter.

Transférez-les dans votre bol du blender.

Dans une autre casserole chaude avec du beurre et de l'huile d'olive, faites revenir votre échalote ciselée, les feuilles de romarin et assaisonnez de sel et poivre.

Ajoutez le bouillon de poulet, laissez l'ensemble réduire de moitié.

Ajoutez ce bouillon parfumé avec les pommes de terre dans le blender, allez-y en plusieurs fois de manière à ne pas trop liquéfier la purée dans le blender.

Cuisson des Portobellos

Arrosez les têtes de champignon d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre. Placez votre plaque de cuisson avec les champignons dans le four (425F) durant 10 min environ. À la sortie du four, badigeonnez les champignons de persillade.

Montage de l'assiette

Dans une assiette ronde, tirez une virgule de purée, déposez votre cuisse de canard à côté à la sortie du four. Déposez à côté sur la cuisse le champignon Portobello.

Bon appétit!