

Effiloché de cuisse de canard confite, pommes de terre Ratte persillées, crème sûre, sifflet d'oignon vert, échalotes frites |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette réconfortante, un chaud froid apporté par une crème sûre aux oignons verts.

Des goûts francs et simples, d'une grande facilité d'exécution.

L'astuce du chef

Attention à l'assaisonnement dans cette recette, le sel pourrait vite prendre le dessus.

Ingrédients

Canard

- 4 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 1 Cuil. à soupe Graisse de canard
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pommes de terre Ratte

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 0.50 Botte(s) Persil haché
- 4 Gousse(s) Ail haché
- Sel et poivre
- Huile végétale

Crème sûre

- 1 Unité(s) Oignon vert
- 4 Cuil. à soupe Échalote frites
- 125 Ml Crème sûre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez et hachez finement l'ail.

Éfeuillez le persil, le hacher finement.

Émincez en biseau l'oignon vert (sifflet).

Lavez et frottez les pommes de terre Ratte, les couper finement (1 mm) à l'aide d'une mandoline. Les réserver dans un bol avec de l'eau froide.

Assaisonnez **la crème sûre** de jus de citron, sel et poivre.

Canard

Passez le pouce de la main entre la peau et la chair des cuisses de canard, une fois toutes les peaux retirées, effilochez les cuisses de canard entre vos doigts.

Au moment de servir, faites revenir l'effiloché de canard dans une poêle chaude avec de la graisse de canard (idéalement).

Attention à l'assaisonnement, le sel ne sera pas obligatoirement nécessaire (les cuisses ont été confites), par contre un bon tour de moulin à poivre est indispensable.

Pomme de terre Ratte

Égouttez les pommes de terre, passez-les dans un linge pour les sécher au maximum.

Dans une poêle chaude, avec de l'huile, faites sauter les pommes de terre, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée, salez dès le début.

Assurez-vous de l'assaisonnement, vous pouvez maintenir vos pommes de terre dans un four moyennement chaud.

Juste avant la fin, ajoutez l'ail et le persil haché, bien mélanger.

Montage et finition

Déposez un lit de rondelles de pommes de terre Ratte en persillade.

Dessus, ajoutez deux belles cuillères d'effiloché de canard.

Il ne vous reste plus qu'à finaliser avec une belle cuillère de crème sûre, accompagnée des sifflets d'oignons verts, ainsi que des échalotes frites.

Bon appétit!