

Galette moelleuse de pommes de terre au Parmesan, effiloché de cuisse de canard confite en persillade, Ricotta, salade verte zestes de citron - Version Atelier virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Un plat qui s'adapte à beaucoup de situations, que ce soit en plat, pour un brunch ou à partager.

L'astuce du chef

Libre à vous si vous le souhaitez, d'effilochez une poitrine de poulet cuite, ou bien un morceau de saumon.

La salade peut être elle aussi changée avec une autre de votre choix.

Ingrédients

Galettes de pommes de terre

- 240 Gr Pommes de terre grelots
- 30 Gr Farine
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 40 Gr Crème sûre
- 1.50 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 1 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)

- Sel et poivre

Canard

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 3 Branche(s) Persil plat

- Sel et poivre

Salade de bébé épinard

- 2 Poignée(s) Bébés épinards
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon

- Sel et poivre

Montage et finitions

- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 2 Cuil. à soupe Ricotta

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

S'assurez que la salade est propre, le Parmesan est râpé et les pommes de terre bien propre.

Matériels

- 1 Planche à découper, 1 Petit couteau (office), 1 Gros couteau (chef).
- 1 casserole (réchauffer la cuisse de canard)
- 1 Bol (vinaigrette), 1 Fourchette, 3 Cuillères à soupe.
- 3 Grands bols (mélange galette, blancs en neige, l'effiloché)
- 1 Fouet (ballon idéalement), pour monter les blancs.
- 1 Spatule en plastique (mélange de la recette)
- 1 Poêle ant-adhésive, spatule (plastique idéalement)
- 1 Plaque (four) + Four
- 2 Torchons (linges)

Appareil à galette + Cuisson des pommes de terre

Cuisson en robe des champs

Plongez les pommes de terre (frottées et lavées) dans une casserole d'eau froide et salée.

Portez à ébullition, assurez-vous d'une bonne cuisson à coeur à l'aide de la lame d'un couteau.

Les égoutter et les éplucher avec la lame du couteau, les rassembler dans un bol assez grand, puis les écraser à la fourchette.

Mélange de la recette de galette

Pendant ce temps, montez les blanc en neige avec une pincée de sel.

Ajoutez dans le bol, la farine dans un premier temps, ensuite la crème sûre, les oeufs et le Parmesan râpé, pour finir les blancs montés en neige.

Réalisez le mélange avec une spatule en plastique, assurez-vous de bien plier le mélange.

Cuisson des galettes

Déposez une belle cuillère à soupe de mix de galette dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.

Les retourner quand elles vous parraissent colorées sur les bords. Assurez-vous d'une cuisson d'au moins deux minutes sur chaque côté.

Déposez-les sur plaque allant au four, finir la cuisson au four si nécessaire.

Canard

Dans une casserole d'eau maintenue sur un feu doux, plongez la cuisse de canard confite. Le fait de la réchauffer un peu, cela facilitera son effilochage.

Passez le pousse sous la peau de la cuisse de canard confite, entre vos doigts, effilochez la chair de la cuisse de canard.

La faire revenir dans la même poêle que les galettes, hors du feu, y ajouter la persillade. Assaisonnez de sel et poivre au besoin.

Salade + finition

Mélangez les ingrédients de la vinaigrette, assaisonnez de sel et poivre au besoin.

Mélangez délicatement avec la salade de bébé épinard.

Montage et finiton

Ciselez finement de biais l'échalote verte (petits losanges), c'est ce que nous appelons des sifflets.

Montage et finition

Sur une assiette plate au centre, déposez deux belles galettes de pommes de terre, sur chacune, déposez de belles cuillères à soupe d'effiloché de canard en persillade. Finalisez avec une petite quenelle de Ricotta sur le canard.

Tout au tour, déposez la salade de bébé épinard, finalisez en zestant le citron sur l'ensemble de l'assiette.

Déposez ici et là quelques sifflets d'oignon vert.

Bon appétit!