

Pommes de terre au BBQ, farcies d'effiloché de canard, fromage râpé, ciboulette fraîche

Recette pour 4

Description

Simple, rapide, une recette qui vous rendra envieuse de vos convives.

L'astuce du chef

La même recette peut être réaliser avec la cuisson des pommes de terre dans un four.

Ingrédients

Pommes de terre farcies

- 4 Gros(se)(s) Pommes de terre yukon gold
- 4 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 450 Gr Fromage râpé suisse
- 125 Ml Crème fraîche
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Oignon blanc

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finitions

- 4 Pincée(s) Paprika fumé
- 8 Unité(s) Pousse de pois

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **375 F°**

Mise en place

Allumez le grill d'un seul côté, nous allons réaliser une cuisson indirecte.

Ciselez finement la ciboulette

Épluchez et ciselez l'oignon, effilochez les cuisses de canard.

Piquez les pommes de terre avec une fourchette sur toute la surface, les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Les posez sur le côté éteint du BBQ, comptez environ une heure pour la cuisson, les transperser facilement avec la lame d'un couteau.

Garniture ou farce

Faire revenir les oignons dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre, ajoutez-y le canard effiloché, bien mélanger.

Réservez hors du feu, laissez refroidir.

Une fois les pommes de terre cuites, les couper en deux sur la longueur, les vider à l'aide d'une cuillère à soupe. Dans un bol, mélangez la chaire de pomme de terre avec les oignons et le canard. Ajoutez la crème fraîche, la ciboulette ciselée et 75% du fromage râpé. Assurez-vous d'un bon assaisonnement en sel et poivre.

Montage et finition

Remplir les fonds de pomme de terre de la farce de canard, ajoutez dessus du paprika fumé et du fromage râpé.

Déposez dessus une belle noisette de beurre sur chaque moitié de pomme de terre, déposez-les à nouveau sur le BBQ durant 5 bonnes minutes, pour faire fondre l'ensemble et apporter une belle coloration.

Déposez une pousse d'herbe fraîche une fois dans l'assiette de service.

Servez, bon appétit

Bon appétit!