

Rosti de pomme de terre, effiloché de canard et champignons en persillade, salade de fenouil, sauce vierge

Recette pour 4



Description

Belle galette de pommes de terre en robe des champs, surmontée de canard effiloché et champignons à l'ail et persil.

Salade crue de fenouil en sauce vierge.

Ingrédients

Pomme de terre Rsti

- 4 Gros(se)(s) Pommes de terre yukon gold
- 4 Cuil. à soupe Gras de canard
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Salade de fenouil

- 1 Unité(s) Fenouil
- 1 Unité(s) Jus de citron
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Effiloché de canard

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 5 Branche(s) Persil
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cello Champignons de paris
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce vierge

- 35 Gr Pignons de pin
- 8 Unité(s) Olives kalamata dénoyautées
- 1 Unité(s) Tomate
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 250 Ml Huile d'olive
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

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

Montage de l'assiette

Dans une assiette plate, déposez au centre votre cercle individuel, remplissez-le de pomme Rösti, déposez dessus l'effiloché de canard.

Déposez la salade de fenouil avec une belle hauteur, arrosez l'ensemble de sauce vierge.

Sauce vierge

Réunissez toutes les garnitures dans l'huile d'olive, assurez-vous de l'assaisonnement, ajoutez les zestes de citron.

Salade de fenouil

À l'aide d'une mandoline, tranchez le plus finement possible le bulbe de fenouil.

Dans un bol, mélangez le fenouil avec le jus de citron et assurez-vous d'un bon assaisonnement. Finalisez avec un filet d'huile d'olive.

Effiloché de canard

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites sauter les champignons, une fois colorés, ajoutez-y l'effiloché de de canard.

Au dernier moment avant de servir, ajoutez le persil et l'ail haché, rectifiez l'assaisonnement.

Les rstis

Assaisonnez de sel et poivre les pommes de terre râpées, ajoutez-y 15 ml de beurre fondu.

Dans une poêle anti-adhésive, faites chauffer votre gras de canard avec une noisette de beurre. Recouvrez le fond de votre poêle d'une épaisseur de pommes de terre râpées. Formez une belle galette dans la poêle.

Assurez-vous d'une belle coloration, retournez-la pour la dorer des deux côtés.

Réservez-la sur une plaque de four, vous la réchaufferez juste avant de servir.

Mise en place

Effilochez les cuisses de canard, hachez le persil et l'ail. Émincez les champignons de Paris.

Mettez les pommes de terre avec la peau (robe des champs) à cuire dans une casserole avec de l'eau froide, Assurez-vous d'une cuisson à 75%. Refroidissez-les et les éplucher à l'aide de la pointe d'un couteau. Passez les pommes de terre à la râpe à fromage, réservez-les dans un bol.

Coupez la tomate en deux et épépinez-là, détaillez la chair en brunoise.

Hachez grossièrement les câpres, faites rôtir les noix de pins dans une poêle et les infusez par la suite dans l'huile d'olive. Coupez les olives en rondelles.

Bon appétit!