

Rösti de pommes de terre, effiloché de canard confit, sifflet d'oignon vert et crème sûre citronnée - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Belle galette de pommes de terre en robe des champs, canard en persillade, petite acidité apportée par la sauce crème sûre lime et sifflet d'oignon vert.

L'astuce du chef

Si vous préférez, il est possible de précuire les pommes de terres au four. Il est important de piquer les pommes terres à l'aide d'une fourchette avant de les placer au four 30-40 minutes.

Ingrédients

Pomme de terre Rösti

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

Cuisse de canard confit

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 2 Unité(s) Ail haché
- 3 Branche(s) Persil plat
- Sel et poivre
- Huile végétale

Crème sûre à la lime

- 250 Gr Crème sûre
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Unité(s) Oignon vert
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Hachez les gousses d'ail.

Lavez les pommes de terre sous l'eau froide.

Gardez la cuisse de canard sous vide, NE PAS OUVRIR le sac

Rassemblez le matériel nécessaire pour la recette.

Matériels

1 planche à découper, 1 grand couteau (chef), 1 petit couteau (office)
1 râpe à fromage (pommes de terre)
2 casseroles (cuisson des PDT et le canard)
1 poêle (Rösti, Canard)
1 plaque à four (rectangle ou pizza)
1 presse agrumes (ou fourchettes)
3 ou 4 bols (mélange de la crème sûre, découpe de mise en place)
Cuillères à soupe (goûter)
2 linges propres et secs
Assiette de service (plate)

Mise en place

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.

Immergez le sac contenant la cuisse de canard confit dans une eau légèrement frémissante.

Ciselez en biseau l'oignon vert (sifflets), hachez finement le persil, zestez la lime et pressez-la pour récupérer le jus.

Cuisse de canard

Préparation

Une fois suffisamment réchauffer, retirez la cuisse de canard de son sac plastique. Glissez le pouce de la main entre la chair et la peau, retirez complètement la peau.

Défaire toute la chair autour de l'os, attention au petit os. Entre vos doigts ou à l'aide d'une fourchette, éfilochez la chair de canard confit.

Dans une poêle avec de l'huile végétale, faites revenir le canard, ajoutez-y l'ail haché finement, le persil, rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Rösti

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.

Crème sûre

Dans un bol, réunir la crème sûre, le jus de lime (gardez les zestes pour la finition), les sifflets

d'oignons verts et pour finalisez ajuster en sel et poivre l'assaisonnement,
Mélangez délicatement.

Montage

Au centre d'une assiette ronde, déposez votre Rösti de pommes de terre.

Déposez délicatement le canard éfiloché en persillade au centre du rösti, dessus une belle cuillère de crème sûre citronnée et sifflets d'oignon vert.

Finalisez avec de la ciboulette ciselée.

Bon appétit!