



Pomme de terre sablée au canard

Facile

Pour 4 pers

Prép : 30 min

Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS

500 g de pommes de terre

4 cuisses de canard confites

2 oignons

20 g de chapelure

Sel, poivre

Graisse de canard



Les pommes de terre

Épluchez les pommes de terre, les cuire dans de l'eau salée, env.30 min (il faut qu'elles soient un peu croquantes).

Coupez les pommes de terre en rondelles, les faire sauter avec la chapelure dans une poêle.

Le canard

Enlevez la peau des cuisses de canard, désosser les cuisses (garder les os pour le dressage de l'assiette).

Épluchez et émincer les oignons. Faire sauter le tout dans une poêle (oignons-chair et graisse de canard). Salez, poivrer.

Le dressage

Prendre un emporte-pièce d'un diamètre d'env. 12 cm (moule sans fond) et y déposer la préparation en tassant un peu de façon à pouvoir le démouler.

Servir bien chaud avec une salade verte.