

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

POMMES SAUTÉES DU SUD-OUEST

LA CLIQUE VIENT DÎNER

10 mn. de préparation + **20 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Plus ambitieux»

6 personnes

PRÉPARATION

Eplucher les pommes de terre et les tailler à l'aide d'une mandoline en tranche de 5 mm d'épaisseur. Les rincer pour retirer l'amidon puis les sécher correctement dans un linge propre. Enlever la peau et les os des cuisses de canard et couper la chair grossièrement. Ciseler le persil plat. Laver et couper en tranches épaisses les oignons nouveaux. Faire chauffer la graisse de canard et ajouter les pommes de terre, assaisonner de sel et cuire en remuant la poêle régulièrement pour que les pommes de terre colorent uniformément. Dès que les pommes de terre commencent à colorer ajouter les oignons, et les morceaux de canard. Poursuivre la cuisson quelques minutes, et ajouter le persil. Egoutter et rectifier l'assaisonnement. Servir rapidement : ce plat se déguste bien chaud.

RECETTE ÉLABORÉE PAR L'atelier des Chefs

CONSEILS PRATIQUES

Sautez les pommes de terre au dernier moment, pour qu'elles restent moelleuses à cœur et croustillantes.



crédits photos: L'atelier des Chefs

INGRÉDIENTS

- ▶ 1,2 kg de pomme de terre pour cuisson rissolée/sautée
- ▶ 50 g de graisse de canard
- ▶ 2 cuisses de canard confites
- ▶ 1 botte d'oignon nouveau
- ▶ ¼ de botte de persil plat
- ▶ Sel et poivre du moulin

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), et pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées).