

CUISSES DE CANARD CONFITES POMMES SARLADAISES

1

- 4 cuisses de canard confites à la graisse
- 8 pommes de terre moyennes
- 1 grosse boîte de cèpes à l'huile (jambes et morceaux)
- ail, persil, sel, poivre

Préparation et cuisson

Sortir les deux poêles anti-adhésives du placard. Les mettre à chauffer à feu doux sur le gaz.

Dans l'une, commencer lentement à faire dorer les cuisses de confit, d'un côté, de l'autre, d'un côté, de l'autre... pendant 15 minutes.

Dans l'autre, et avec la graisse récupérée autour du confit, faire frire à feu moyen les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles épaisses d'1 cm maximum.

Au bout de 10 minutes, ajouter les pieds et les chapeaux de cèpes retaillés en dés.

Faire cuire à découvert, puis à couvert, jusqu'à ce que les pommes dorent, se brisent et se mêlent aux cèpes. Au fur et à mesure, retirer la graisse, assaisonner de sel et de poivre. Jeter l'ail et le persil.

Finir à chapeau couvert.

Présentation

Disposer confit et pommes sarladaises dans un plat chaud. Servir.

