

Confit de canard en robe de Pompadour

Les ingrédients (quantités à adapter en fonction des personnes et de la tailles des cercles utilisés)

Pommes de terre Pompadour

Confit de canard

Persil plat

Ail

Sel et poivre du moulin

Éplucher les pommes de terre et les couper dans la longueur en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Réchauffer le confit de canard dans une poêle pendant quelques minutes. Récupérer la graisse rendue dans un saladier et effiloche la chair du confit dans un autre saladier. Ajouter du persil ciselé au confit et mélanger.

Dans le saladier contenant la graisse de canard ajouter de l'ail haché, du sel et du poivre. Mélanger. Tremper les lamelles de pommes de terre dans cette graisse puis les disposer en rosace dans un emporte pièce posé sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Mettre de l'effiloché de canard pour remplir le cercle et recouvrir avec d'autres lamelles de pommes de terre. Bien rabattre les lamelles du tour sur le tout et cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 mn environ. Les rosaces doivent être dorées. Servir avec une salade verte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>