

Méli-mélo d'asperges vertes au confit



Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 1 botte d'asperges vertes
- 500 g de pommes de terre nouvelles
- 1 belle cuisse de confit de canard
- 2 oignons frais
- 1 c à s de moutarde à l'ancienne
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s de vinaigre de cidre (j'en ai mis 2)
- 10 brins de persil plat
- Fleur de sel et poivre du moulin

Dégraissier la cuisse de canard, la mettre 10 mn dans un plat et la laisser dorer sous le grill du four (je l'ai faite à la poêle cela marche tout aussi bien).

Éliminer le talon des asperges et les cuire 7 à 8 mn à la vapeur en les gardant un peu croquantes . Les tailler en tronçons biseautés de 4 cm.

Cuire les pommes de terre 12 à 15 mn à la vapeur en fonction de leur grosseur, les peler et les trancher.

Laver et ciseler le persil. Nettoyer et émincer les oignons et le vert tendre de leur tige.

Dans un saladier préparer la vinaigrette en battant la moutarde avec le vinaigre et l'huile et en salant et poivrant. Mélanger les asperges, les pommes de terre, les asperges, les oignons, le persil et la chair effeuillée de la cuisse de confit de canard.

Servir tiède ou froid.

Vin conseillé : un muscat sec d'Alsace

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>