

Gratin de confit de canard aux topinambours et aux noix

Les ingrédients pour 4-5 personnes :

1 kg de topinambours
2 oignons
3 cuisses de confit de canard
30 g de noix
2 c à s d'huile de noix
4 c à s de crème liquide
1/2 bouquet de persil plat
Chapelure
Sel et poivre du moulin

Éplucher les topinambours, les laver et les faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée 10 à 15 mn. Les égoutter.

Éplucher les oignons et les émincer. Retirer la graisse des cuisses de canard et effiloche la chair après avoir retiré la peau.

Dans une poêle mettre 2 c à s de graisse de canard et y faire fondre les oignons émincés, ajouter la chair effilochée et la faire dorer légèrement. Ajouter un peu de persil ciselé.

Quand les topinambours sont cuits en prendre la moitié et les mixer avec la crème fraîche et ajouter l'huile de noix, assaisonner et réserver. Couper le reste des topinambours en rondelles.

Dans un plat à gratin beurré mettre les rondelles de topinambours, les assaisonner, recouvrir avec la chair de canard confit et recouvrir avec la purée de topinambours. Concasser les noix et les mélanger avec de la chapelure en quantité suffisante pour recouvrir le gratin. Cuire à four préchauffé à 180° jusqu'à ce que le gratin soit doré 30 mn environ.

Vin conseillé : un Cahors Clos Triguedina

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>