



PARMENTIER DE CANARD DE MARCOUX ENTRE PANAIS & POMME DE TERRE TRUFFEE

INGREDIENTS POUR 2 PERS.

- 1 filet de canard de Marcoux,
- 2 pommes de terre,
- 4 panais moyens,
- 1 truffe noire,
- Moutarde au paprika ALBAN
- Huile d'olive du Pays Dignois,
- Graisse de canard,
- Pousses végétales,
- Sel et Poivre.

Une recette de saison simple à réaliser avec des produits locaux et qui saura ravir vos convives pour un repas à la maison entre amis ou entre famille. Je remercie l'artiste Benoît de Souza pour la réalisation de cette assiette au design Dignois.

1. Dans un premier temps, nous allons réaliser le confit de canard. Pour se faire, dans une cocotte en fonte, déposer le filet de canard. Versez la graisse de Canard par dessus et le faire mijoter à couvert pendant 2 heures, en tournant régulièrement.
2. Ensuite nous allons faire les deux écrasées. Epluchez et coupez en morceaux les pommes de terres et les panais. Les mettre à cuire dans une casserole d'eau salée bouillante. Une fois cuits, que ce soit pour les panais et les pommes de terre, écrasez les avec une fourchette. Rectifiez l'assaisonnement et additionnez avec des copeaux de truffes. Réservez au chaud.
3. Pour le dressage, dans un emporte pièce rectangulaire, disposez au fond votre écrasée de pomme de terre, tassez bien de manière à rendre compact celle-ci. Mettre votre canard confit préalablement haché en morceaux et assaisonné.

Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec



Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

