



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

Une recette de saison simple à réaliser avec des produits locaux et qui sera 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.

INGREDIENTS POUR 2

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

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. Verser 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. Eplucher et couper en morceaux les pommes de terres et les panais. Les mettre à cuire dans une casserole d'eau salée bouillante. Une fois cuit que cela soit pour les panais et les pommes de terre, écraser les avec une fourchette. Rectifier l'assaisonnement et additionner y des copeaux de truffes. Réserver au chaud.
3. Pour le dressage, dans un emporte pièce rectangulaire, disposer au fond votre écrasé de pomme de terre, tasser bien de manière à rendre compact celle-ci. Mettre votre canard confit au préalable haché en morceaux et assaisonné. Terminer avec votre écrasé de panais en compactant un maximum. Afin de terminer le dressage, accompagner de quelques points de moutarde au paprika et quelques pousses végétales. Sur le dessus, parsemer des fines lamelles de truffes.

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

