

Cuisse de Canard Confite et Ses Pommes de Terre à la Sarlandaise

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- CUISSE(S) DE CANARD	2 cuisses confites (Upignac)
- POMME(S) DE TERRE	250g
- PERSIL	
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- LARD FUMÉ	100g en lardons
- SEL	
- POIVRE	
- SALADE(S) DE BLE	
- HUILE D'OLIVE	2 c à café
- CREME BALSAMIQUE	

Recette:

- Préchauffez le four à 185°C.
- Placez les cuisses et la graisse dans un plat à gratin. Enfourez 20 minutes.
- Pelez les pommes de terre et les cuire entières 5 minutes au micro-onde dans un plat couvert d'un film plastique. Coupez-les en gros dés.
- Dans une poêle, récupérez la graisse de canard et faites-y rissoler les lardons fumés, puis ajoutez les dés de pommes de terre. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes en remuant. En fin de cuisson, ajoutez l'ail et le persil.
- Nettoyez la salade de blé. Déposez-la au fond de l'assiette. Salez, et poivrez. Arrosez d'1 c à café d'huile d'olive par assiette et décorez de crème balsamique.
- Placez les cuisses de canard 3 minutes sous le grill du four.
- Dressez le pommes de terre sur l'assiette ainsi que la cuisse de canard rôtie.

