



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Effiloché de canard aux marrons à la forestière, crumble de foie gras .



Ingédients pour 6 personnes

Pour le parmentier :

- 1 grosse boîte Cassegrain de marrons pelés
- 1 grosse boîte Cassegrain de petites girolles
- 200 g de pommes de terre Bintje
- 3 cl d'huile d'olive
- 3 échalotes
- 30 g de beurre doux
- 5 cl de crème liquide entière
- 6 cuisses de canard confites
- 900 g de patates douces rouges
- Gros sel, sel fin, poivre

Pour le crumble :

- 20 g de beurre doux
- 30 g de parmigiano Reggiano râpé
- 40 g de foie gras de canard cru
- 50 g de farine de blé
- 50 g de poudre de noisette

Préparation du crumble :

- Dans un saladier réunir tous les ingrédients du crumble puis malaxer le tout à la main
- Émietter grossièrement sur une plaque sulfurisée. Mettre au réfrigérateur 20 minutes
- Sortir le crumble du réfrigérateur puis le passer au four à 200°C pendant 10 minutes

Préparation de la purée :

- Éplucher les patates douces et les pommes de terre, couper en petits dés
- Placer dans une casserole remplie d'eau froide pour attendre la chair et se débarrasser de l'amidon
- Égoutter, puis placer dans une casserole d'eau avec du gros sel à ébullition
- Laisser cuire jusqu'à ce que la chair soit tendre. Égoutter puis écraser à l'aide d'un presse purée
- Détendre la purée avec de la crème liquide et un peu de beurre. Ajuster l'assaisonnement

Préparation de l'effiloché de canard :

- Éplucher puis émincer finement les échalotes
- Désosser les cuisses de canard confites, gratter la graisse et la réserver, retirer délicatement la peau
- Effiloche la chair de canard en fins lambeaux. Ouvrir la boîte de marrons, filtrer le jus et réserver
- Réserver la moitié des marrons. Concasser l'autre moitié et faire chauffer à feu doux avec le jus. Ajouter les petites morilles égouttées
- Verser un la graisse de canard dans une sauteuse et faire suer les échalotes avec une pincée de sel
- Ajouter les cuisses de canards effilochées, puis les marrons concassés (et le jus), laisser réduire 5 minutes

Montage et finitions :

- Dans une assiette, à l'aide d'un emporte pièce monter l'effiloché de canard aux marrons et morilles
- Ajouter la purée de pommes de terre et patates douces. Saupoudrer de crumble de foie gras
- Servir accompagné d'un mesclun et de vinaigre balsamique. Décorer des marrons restants

Astuce : Cette recette réalisée dans un cours de cuisine "L'atelier des Chefs" s'intitule : Parmentier de cuisses de canard confites aux marrons et girolles surmontées d'une purée de patates douces et d'un crumble salé au foie gras