

Patates douces au confit de canard et Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour les patates douces au confit de canard

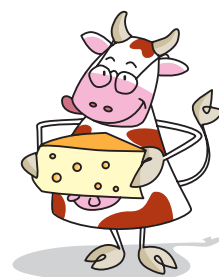
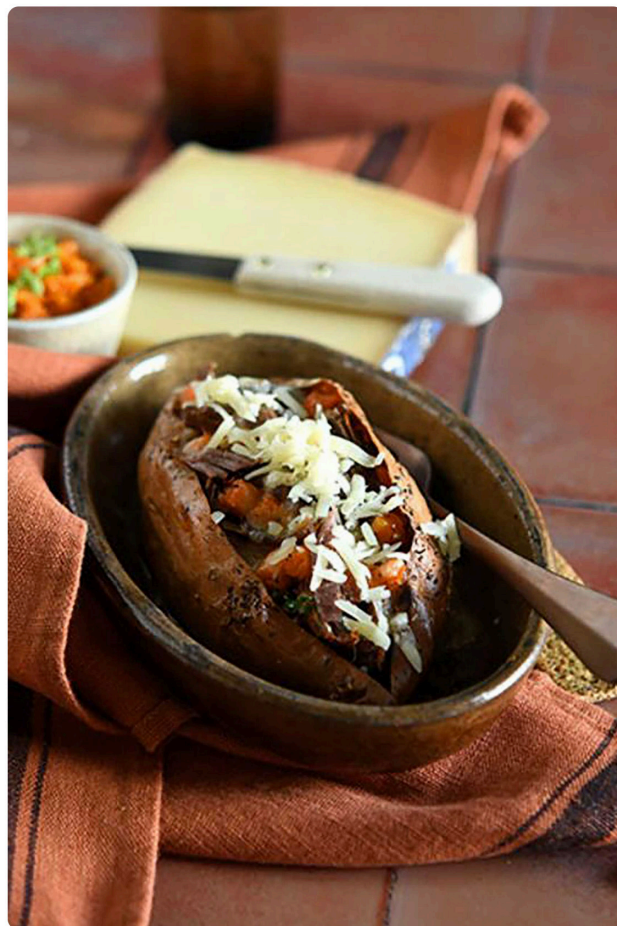
- 4 belles patates douces
- 4 cuisses de canard confit (en conserve ou sous-vide)
- 80 g de Gruyère de France
- Quelques branches de cerfeuil
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C

- Lavez et séchez les patates douces. Piquez-les avec une pointe (l'idéal est la tige métallique qui permet de vérifier la cuisson des gâteaux). Mettez les patates douces dans un plat allant au four et faites cuire pendant 50 minutes dans le four.
- Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau pointu dans la plus grosse des patates douces. Prolongez la cuisson si besoin.
- Pendant que les patates douces cuisent au four, placez les cuisses de canard confit dans une casserole et faites les revenir. Lorsqu'elles sont à point, débarrassez de la casserole sur une planche à découper, enlevez la peau et les os puis émiettez la viande.
- À l'aide d'un couteau, incisez le haut des patates douces puis écrasez la chair avec une fourchette, délicatement, sans abimer la peau. Ajoutez un peu de Gruyère de France râpé puis mélangez. Faites un creux au centre sans qu'il soit trop profond. Salez et poivrez.
- Déposez l'effilochée de canard. Ajoutez un peu de Gruyère râpé sur le canard.
- Mettez votre plat avec les patates douces à gratiner pendant 4/5 minutes dans le four en mode grill.

À la sortie du four, déposez quelques branches de cerfeuil, servez avec une petite salade de roquette.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance