

CUISINEZ AVEC JEAN LARNAUDIE



LARNAUDIE
RESTAURATION



Confit de canard
aux champignons et
sa purée aux truffes

Ingrédients - 4 personnes

- ◇ 4 Cuisses de canard
- ◇ 1 kg de pommes de terre
- ◇ 25 cl de crème fraîche
- ◇ 50 g de truffes
- ◇ 250g de champignons



Cuisson des cuisses de canard

Commencez par débarrasser les cuisses de canard du surplus de graisse. Déposez-les dans une poêle bien chaude. Laissez cuire 8 minutes sur chaque face.

Les retourner délicatement pour les garder intacts.

Pour les accompagnements

Rincez les pommes de terre et faites-les cuire pendant 25 min, dans une casserole d'eau salée.

Rincez et tranchez un tiers des truffes en lamelles.

Ensuite, râpez le reste avec un économe pour obtenir des copeaux et incorporez-les à la crème fraîche.

À conserver au frais.

Une fois les pommes de terres cuites, épluchez-les et passez-les au presse-purée.

Chauffez la crème fraîche aux truffes avec du beurre fondu et mélangez aux pommes de terre.

Dans une autre poêle bien chaude faites revenir avec une cuillère de graisse de canard quelques champignons découpés.

Avant de servir, déposez les lamelles de truffe sur votre purée.

Bon appétit !