

MINI-COCOTTES DE CANARD CONFIT ET PATATES DOUCES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 cuisses de canard confit

800 g de patates douces

2 gousses d'ail

1 oignon

1 morceau de gingembre frais (environ 3 cm)

Chauffer les cuisses de canard 30 secondes au micro-ondes pour qu'elles soient tièdes et plus faciles à effiloche en morceaux pas trop gros pour la mini cocotte.

Emincer l'ail, l'oignon et le gingembre et les faire revenir dans une poêle jusqu'à ce que le mélange soit doré et translucide.

Peler les patates douces et les couper en petits dés. Mettre un peu de graisse de canard dans une poêle et faire revenir les dés de patates douces jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits. Saler et poivrer. Ajouter le mélange ail-oignon-gingembre.

Dresser les cocottes en mettant le confit de canard puis les patates douces. Couvrir les cocottes et enfourner 15 minutes à 180°.

Au moment de servir, enlever les couvercles et poser une pointe de crème fraîche sur les patates douces.

Séverine Féron / 14 janvier 2021