

MILLEFEUILLE DE PATATE DOUCE ET CONFIT DE CANARD



1 pot de confit de canard
1 grosse patate douce
1 cube de bouillon de volaille
coriandre fraîche ciselée

- 1 Eplucher et rincer la patate douce. La couper en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur puis la cuire dans un bouillon de volaille, 10 min environ : vérifier avec la pointe d'un couteau.
- 2 Réchauffer le confit à feu moyen dans une poêle ou cocotte, puis effiloche la viande.
- 3 Montage le millefeuille sur l'assiette, en alternant rondelles, viande effilochée, un peu de peau de la cuisse du canard bien croustillante (pour une note fondante bien agréable) et un peu de coriandre.
- 4 Garder au chaud au four.