



Confit aux saveurs automnales



Ingrédients :

800 g de cèpes frais
500 g de châtaignes
4 cuisses de confit de canard (ou 3 selon la grosseur)
10 cl de crème liquide
1 œuf
1 gousse d'ail
3 branches de persil
Sel, poivre

Recette

Faire cuire les châtaignes (vous pouvez les faire cuire la veille) avec la peau. Elles doivent rester légèrement fermes. Une fois cuites, les laisser refroidir avant de les éplucher.

Faire cuire les cèpes dans de l'huile et 3 ou 4 minutes avant la fin de la cuisson rajouter le persil émincé ainsi que l'ail pelé, dégermé et haché finement, saler et poivrer. Dans une autre poêle faire cuire les cuisses de confit de canard. Lorsque toute la graisse a fondu les égoutter, les désosser et couper la chair en petits morceaux.

Mettre les châtaignes dans un robot et les mixer d'abord par à coup. En réserver deux cuillerées à soupe grossièrement hachées. Ajouter la crème et du poivre dans le reste des châtaignes et continuer de mixer jusqu'à obtenir une fine purée. Ensuite ajouter l'œuf entier dans la préparation.

Dans 4 cercles individuels recouverts de papier sulfurisé posés sur une plaque allant au four déposez une couche de cèpes, une couche de confit et finir par une couche de purée de châtaigne.

Faire torrifier les deux cuillerées à soupe de châtaignes hachées dans une poêle antiadhésive quelques minutes et répartir sur la purée.

Enfourner pendant environ 15 mn.

Faire glisser chaque cercle dans une assiette, enlever le cercle et le papier et servir.

Vous pouvez servir ce plat avec une salade (pourquoi pas une feuille de chêne rouge) juste arrosée de quelques gouttes d'huile de noix et un peu de vinaigre de vin rouge mais très peu, du sel et du poivre du moulin.

