

# Cuisse de canard confite, PdT sarladaises et poêlée de champignons.

---



*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 1,2 kg de pommes de terre à chair bien ferme (Charlotte, Belle de Fontenay ou Roseval)
- 2 cuil. à soupe rases de graisse d'oie ou de canard
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- sel et poivre au moulin

*Pommes de terre sarladaises*

Pelez les pommes de terre. Rincez-les, essuyez-les et séchez-les soigneusement dans un linge propre pour qu'elles ne soient plus humides. Coupez-les en rondelles plates et minces.

Faites fondre la graisse dans une poêle. Ajoutez les rondelles de pomme de terre et faites-les revenir sur feu vif quelques minutes en les retournant sans cesse. Dès qu'elles changent de couleur, baissez le feu et faites-les cuire, à feu très doux et à couvert, lentement, pendant une grosse heure. Remuez délicatement, si nécessaire, avec une cuillère en bois.

Épluchez l'ail en ôtant le germe, indigeste. Hachez l'ail avec le persil. Parsemez les pommes de terre de cette persillade. Salez, poivrez et mélangez. Laissez reposer à couvert une quinzaine de minutes avant de servir.

Pour être réussies, les pommes de terre doivent être dorées et croustillantes à l'extérieur et encore moelleuses à l'intérieur.

Dégustez-les avec une poêlée de cèpes et un Bergerac rouge.