

Gratin dauphinois à l'effiloché de canard confit, noisettes torréfiées, vieux cheddar

Recette pour 4 personnes

Description

Ramequin gratiné au fromage, finition avec un peu de canard effiloché et une jeune pousse.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser un robot-coupe pour vos tranches de pommes de terre.

Ingrédients

Gratin de pommes de terre

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 4 Unité(s) Ail
- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 20 Gr Beurre
- 175 Gr Fromage vieux cheddar
- 3 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Canard

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 3 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Oignon
- 24 Unité(s) Noisettes
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Mise en place

Épluchez les pommes de terre. Épluchez et hachez 3 gousses d'ail. Épluchez et coupez en deux sur la longueur une gousse d'ail. Rappez le cheddar. Mettez les noisettes sur une plaque de cuisson environ 6-8 minutes dans le four. Sortez-les du four, concassez-les légèrement avec le dos d'une poêle ou autre. Émincez l'oignon finement.

Canard effiloché

Passez votre pouce entre la peau et la chair des cuisses de canard. Avec les doigts, récupérez toute la chair autour de l'os. Rassemblez la chair dans un bol, ajoutez 3 tours de moulin à poivre ainsi que l'équivalent de 3 branches de thym hachées. Ajoutez les noisettes concassées et mélangez bien l'ensemble, de manière à effiloche encore plus le canard.

Gratin de pommes de terre

Dans un bol, faites de fines rondelles de pommes de terre avec la mandoline, assaisonnez, ajoutez la crème de cuisson et l'ail haché. Mélangez bien l'ensemble, laissez-le reposer 5 minutes dans le bol

(infusion). Frottez les morceaux d'ail sur les parois des moules individuels qui vont servir à la cuisson des gratins, ensuite beurrez les moules.

Montage

Sortez votre ramequin de gratin dauphinois du four, laissez reposer 5 minutes. Au moment d'envoyer, faites revenir l'effiloché dans une poêle avec du gras de canard. Déposez l'effiloché de canard sur le gratin de pommes de terre, finalisez avec de jeunes pousses si possible.

Bon appétit!