

Haché de confit d'oie aux 2 pommes et crème de cèpes et truffe

Ingrédients :

2 cc de crème de cèpes et truffe O&CO*
1 boîte de 2 cuisses de confit d'Oie*
Sel et poivre du moulin*
1 œuf
4 CS de chapelure
1 pomme
2 pommes de terre
½ oignon
Persil

Préparation



Couper la pomme et les pommes de terre en petits dés, émincer les oignons, hacher le persil, réserver chaque ingrédient

Effiloche le confit d'oie en réservant la graisse après avoir chauffé délicatement les cuisses (plus facile).

Faire revenir l'oignon dans la graisse d'oie et ajouter la pomme fruit pendant 10 minutes,

Dans une autre poêle, mettre aussitôt à cuire les pommes de terre dans la graisse d'oie toujours en ajoutant le persil pendant 10 minutes, assaisonner de sel et poivre à votre convenance.

Réunir tous les ingrédients dans un saladier : confit d'oie effiloché, le mélange des 2 pommes, l'œuf, 2 c. à café de crème de cèpes et truffe, 1 c. à soupe rase de chapelure, revoir l'assaisonnement sel et poivre après avoir goûté.

Mettre dans deux cassolettes en tassant bien la présentation et saupoudrer du reste de chapelure, ajouter une noisette de beurre sur le dessus et mettre au four à 180°C pendant 20mn.

Accompagnement

Une salade d'endives émincées avec un condiment balsamique blanc*, huile d'olive*, et graines pour salade* (sésame, courge, lin, tournesol) accompagnée de ses petits feuilletés « Cœur » garnis de la crème de cèpes et truffe.

Bon appétit les Amoureux !