

Méli-Mélo d'Asperges Vertes au Confit de Canard



Ingrédients pour 4 personnes:

1 botte d'asperges vertes	1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
500g de pommes de terre (pour cuisson à la vapeur)	4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 magret ou 1 cuisse de confit de canard	1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
2 oignons blancs nouveaux	quelques brins de persil
	fleur de sel et poivre du moulin

Préparation:

- Dégraisser la cuisse de canard en l'essuyant bien. La placer 10 minutes dans un plat et la laisser dorer sous le grill du four en la tournant souvent. (j'ai utilisé un magret confit donc je l'ai simplement essuyé et je n'ai pas réalisé la cuisson au four).
- Eliminer le talon des asperges et les faire cuire dans un cuiseur vapeur pendant 15 minutes environ (elles doivent rester légèrement croquantes). Les tailler en tronçons biseautés de 4 cm.
- Faire cuire les pommes de terre dans un cuiseur vapeur pendant 30 minutes environ. Les peler et les trancher en rondelles.
- Nettoyer et émincer finement les oignons et le vert tendre de leurs fanes. Laver et ciseler le persil.
- Dans un saladier, mélanger le vinaigre avec la moutarde et l'huile. Saler et poivrer. Mélanger avec les pommes de terre en tranches, les asperges, les oignons, le persil et la chair effeuillée du canard.
- Servir tiède ou frais

(Recette extraite de « Prima Cuisine Gourmande, mars-avril 2010)

