



RÔTI DE MAGRET AU FOIE GRAS ET ABRICOTS SECS, GRATIN DE LÉGUMES ANCIENS



Temps de préparation
1 heure



Temps de cuisson
35 minutes



Niveau de difficulté
★ ★

Ingédients pour 6 personnes

4 magrets de canard
1 lobe de foie gras cru
18 abricots secs
2 panais
500g de pommes de terre à chair ferme
500g de topinambour
200g de cerfeuil tubéreux
200g de navets boules d'or
3 gousses d'ail
80cl de crème fraîche liquide
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Couper le foie cru en six tranches.

Eplucher tous les légumes et les couper en tranches de 2mm d'épaisseur.

Enlever l'enveloppe des gousses d'ail, les couper très finement.

Préparation de la recette

Mettre les légumes et l'ail dans un saladier. Verser la crème liquide. Saler, poivrer et mélanger à l'aide des mains.

Une fois les légumes bien enrobés de crème, les répartir dans un moule à gratin. Enfourner pendant 50 minutes.

Poser 2 magrets sur le plan de travail, côté chair vers vous.

Saler, poivrer, disposer le foie cru dessus, ajouter les abricots secs et poser les deux derniers magrets, côté chair, sur les abricots.

Ficeler délicatement l'ensemble, ne pas hésiter à serrer.

Enfourner 35 minutes.



Si vous prenez de la crème allégée, votre recette sera tout aussi bonne et surtout plus légère !



Il faut bien prendre soin d'enrober chaque lamelle de légume de crème et de bien décoller les lamelles les une des autres !

Une recette succulente...

...et surprenante avec ce gratin de légumes anciens !