

CAMBOZOLA Blütine



Ingrédients

Recette pour 4 portions

1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de farine
1 tasse de bouillon de bœuf
2 c. à soupe de porto
Sel et poivre
2 lb de pommes de terre rattes
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 grosse cuisse de canard confite
100 g de Cambozola, tranché
Persil pour garnir

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 °F. Dans une petite casserole, faire chauffer le beurre à feu moyen vif jusqu'à la formation de mousse. Saupoudrer de farine et remuer pendant 1 minute. Verser le bouillon et le porto dans la casserole et mélanger au fouet jusqu'à ébullition. Assaisonner de sel et de poivre. Baisser le feu et laisser réduire la sauce d'environ la moitié. Garder la sauce au chaud.
2. Pendant que la sauce réduit, réchauffer le canard au four pendant 15 minutes. Retirer et jeter la peau, puis déchiqueter la viande. Garder la viande au chaud.
3. Couper chaque pomme de terre en quatre ou six morceaux. Bien enrober d'huile d'olive et assaisonner d'une grosse pincée de sel et de poivre. Faites rôtir les pommes de terre au four pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, en les retournant une fois à mi-cuisson.
4. Disposer les pommes de terre dans des assiettes de service. Ajouter le canard et les tranches de Cambozola. Verser la sauce et garnir de persil haché.

