

## Tarte confit de canard pommes de terre

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 cuisses de canard confit
- 2 gousses d'ail
- 400g de pomme de terre
- 4 œufs, 20cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie, 1 cuillère à soupe de persil ciselé, sel et poivre.



■ *Pour changer de la quiche lorraine, essayez cette recette de tarte salée aux saveurs du sud ouest.*

**Servir :** A déguster chaud, avec un verre de Cahors.

### Variation

Ajoutez du fromage râpé pour faire gratiner votre tarte.

■ Epluchez et coupez en rondelles les pommes de terre, faites les revenir avec la graisse dans une poêle, pendant une vingtaine de minutes.

■ Faites préchauffer votre four à 180°.

■ Récupérez la chair du canard et détaillez la en petits morceaux.

■ Epluchez et écrasez l'ail, ajoutez le avec les pommes de terre, continuez la cuisson pendant 5 minutes.

■ Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Ajoutez les pommes de terre, le canard, le persil, et la moutarde. Salez et poivrez. Mélangez bien.

■ Abaissez la pâte dans un moule et faites la cuire à blanc pendant 12 minutes, avec des haricots sur le fond.

■ Une fois la pâte cuite, ajoutez la garniture, et remettez la tarte au four pour une vingtaine de minutes.

## Conseils

La cuisson de la pâte à blanc est importante pour que le fond de la tarte ne soit pas détrempé.