



Spaetzle à la truffe d'été et parmentier de canard aux pruneaux et marrons

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- Spaetzle à la truffe d'été : 1 paquet
- Canard confit : 1 cuisse
- Pruneaux dénoyautés : 8
- Marrons cuits sous vide : 6
- Graisse de canard

PRÉPARATION

1. Dégraisser la cuisse de canard, conserver la graisse et effiloche la chair.
2. Couper les pruneaux en lamelles.
3. Poêler les spaetzle à la truffe avec une cuillère à café de graisse de canard.
4. Poêler la viande avec une cuillère à café de graisse de canard et ajouter 2 marrons émiettés.
5. Dans un bocal, faire des couches : spaetzle – pruneaux – viande – marron.
6. Émietter le reste des marrons et terminer avec une couche de **spaetzle** et de marrons.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine

Site web

Facebook

Instagram