

Rösti de rutabaga et de pommes de terre aux gésiers de canard confits



"Une recette assez simple, déclinée en deux options, qui vous permettrait d'utiliser le rutabaga et les pommes de terre du panier, dans mon cas celui de la semaine dernière. Sinon pour info, nous nous procurons le panier de légumes via l'[AMAP de légumes sur Schlutfeld](#) (Dans le quartier du Neudorf de Strasbourg), celle de Vincent Riegel que je vous conseille vivement. Il reste des places pour la nouvelle année d'adhésion."

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 300 g de chair de [rutabaga](#)
- 500 de [pommes de terre](#)
- 1 [oignon](#)
- 200 g de gésiers de canard confits
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez le rutabaga et l'oignon. Râpez-les grossièrement avec les pommes de terre non épluchées. Assaisonnez puis réservez.

Dégaissez les gésiers à l'eau tiède. Pour ce faire, déposez le contenant dans une casserole d'eau tiède, le temps que le gras fonde. Conservez les gésiers que vous ferez revenir dans une grande poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

Ajoutez le mélange de légumes râpés aux gésiers. Mélangez. Laissez cuire à feu modéré pendant 30 à 40 minutes en mélangeant régulièrement. Ajoutez le sirop d'érable puis mélangez.

Option 1 : Dans cette même poêle, aplatissez le mélange de légumes pour en faire une galette. Cuire à feu doux (ou modéré) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une croûte dorée se soit formée dessous. Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire. Retournez le rösti, cuire encore une trentaine de minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et qu'une croûte dorée se soit formée sur la seconde face. Découpez les portions à l'emporte-pièce pour une jolie présentation.

Option 2 : Répartissez le mélange dans les empreintes d'une plaque de cuisson, ici une plaque Flexipan de Guy Demarle pour [30 minis tartelettes](#). Enfournez dans le bas du four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.

Et Que Dire De Plus ?

→ Habituellement, j'ajoute 2 c. à soupe de persil haché et 2 c. à soupe de ciboulette ciselée à la préparation. Je n'en avais plus au congélateur! → Remplacez l'oignon par un poireau.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/rosti-de-rutabaga-et-de-pommes-de-terre-aux-gesiers-de-canard-confits/>