



Poêlée du Sud-Ouest

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Dirigeons-nous du côté du Sud-Ouest.

Les ingrédients pour la recette de la poêlée du Sud-Ouest :

- 2 magrets entiers
- 50 g de truffe
- 600 g de pommes de terre
- 200 g de carottes
- 150 g de fèves
- sel fin et poivre du moulin
- 150 g de marron cuit
- Huile d'olive
- 80 g de noix décortiquées

Pour **4** personnes



La réalisation de la recette

Éplucher et couper les pommes de terre en petits cubes de 1 cm de côté. Les mettre dans une eau claire, le temps de s'occuper des autres aliments. Éplucher et couper en rondelles les carottes. Décortiquer et ôter la peau des fèves. Il est préférable d'avoir des fèves de grosses tailles. Couper en cube le foie gras cru et le réserver au réfrigérateur. Décortiquer des noix en gardant des beaux cerneaux de noix. Ôter la peau des magrets de canard et les couper en cubes de 2 cm de côté. Mettre à bouillir une eau salée et cuire les carottes. Après cuisson des carottes, remettre la casserole sur un feu avec de l'eau. Ajouter une petite poignée de gros sel et cuire 2 minutes les fèves. Dans une poêle bien chaude, verser un bon filet d'huile d'olive et y jeter les cubes de pommes de terre égouttées. Les faire sauter jusqu'à obtenir une belle coloration. Assaisonner et débarrasser dans un récipient quand vos pommes de terre sont pratiquement cuites.

Dans la même poêle, rajouter un filet d'huile d'olive et faire revenir 2 minutes les morceaux de magret de canard. Assaisonner et égoutter dans une passoire. Prendre toujours la même poêle et sur un feu vif, y remettre vos pommes de terre. Sauter à nouveau pendant 1 minute et ajouter les carottes cuites, les fèves cuites et les marrons cuits. Faire revenir 2 minutes puis ajouter la viande de canard. Sauter pendant 2 minutes puis y ajouter les cubes de foie gras, la truffe et les noix. Faire revenir pendant 2 minutes et servir sans attendre.



Plaisir