

Tian de pommes de terre à la tomate et magret aux figues



Ingrédients

- 4 pommes de terre (1kg)
- 2 échalotes
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 6 tomates
- 1 figue fraîche
- Confit de figue
- 1 magret de canard

Préparation

- Réalisation d'un concassé de tomate :
 - Émonder et épépiner les tomates puis les couper en cube
 - Faire suer les 2 échalotes avec de l'huile d'olive, puis laisser réduire 15 minutes à feu doux.
- Préchauffer le four à 180°C
- Éplucher les pommes de terre et les couper en fine lamelles.
- Dans un plat à gratin disposer en alternance les fines lamelles de pommes de terre et le concassé de tomate

Astuce : poser un plat au-dessus de la préparation pendant la cuisson afin d'exercer une pression sur le tian.

Déguster à chaud ou bien laisser refroidir pour découper plus facilement en fine tranche et réchauffer lors du service.

- Couper la figue en deux et la poêler avec un peu de beurre doux
- Inciser à l'aide d'un couteau le dos du magret de canard, puis le poêler côté gras.

Disposer dans une assiette le Tian et la figue accompagnés de son magret de canard en tranche.

Bonne dégustation !

