



# Petits farcis

Au confit de canard

## INGREDIENTS (4 PERS)

- 4 piquillos
- 4 oignons rouges
- 4 petites pommes de terre
- 4 cuisses de canard confite
- 40 g de foie gras cuit
- Herbes fraîches
- Sel - piment d'Espelette



## PRÉPARATION

Laver les pommes de terre et cuire dans une casserole d'eau salée. Egoutter et refroidir

Eplucher les oignons, évider délicatement en gardant les couches extérieures. Hacher le cœur

Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon haché et les cuisses de canard désossées et dégraissées. Sortir du feu, et ajouter les herbes fraîches hachées et le foie gras coupé en petits dés.

Découper le dessus des pommes de terre, evider avec une cuillère.

Ouvrir les piquillos

Garnir les oignons, les pommes de terre et les piquillos avec la farce

Ranger dans un plats les farcis et enfourner à 160 °C 20 à 30 min pour les faire dorer.

les tables du gers



Auberge La Baquère  
Lieu-dit La Baquère  
32190 PRENERON  
Tél : 05 62 06 42 75