

Cassolettes de canard confit et de poires caramélisées



Temps de préparation : **15 minutes**

Temps total : **1 heure**

Portions **4**

Ingrédients

- 2 poires, pelées et coupées en tranches de ½ cm (¼ po)
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron (environ 1 citron)
- 125 ml (½ tasse) de lardons, coupés en dés de 1 cm (½ po)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 gros oignon jaune, haché grossièrement
- Au goût, sel et poivre
- 20 champignons de Paris, lavés et coupés en deux
- 12 pommes de terre gelottes, blanchies et coupées en deux
- 2 cuisses de canard confites, précuites et désossées
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 % M.G.
- 250 ml (1 tasse) de gruyère suisse, râpé
- 20 feuilles de sauge fraîche
- Au goût, sirop d'érable

Préparation

1. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
2. Déposer les poires dans un bol et les arroser de jus de citron. Bien mélanger. Réserver.
3. Dans une grande poêle, faire revenir à feu moyen les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
4. Réserver les lardons ainsi qu'un peu de gras de cuisson.
5. Faire revenir l'oignon quelques minutes dans la même poêle.
6. Ajouter les poires réservées et les faire caraméliser. Saler et poivrer. Mettre de côté.
7. Toujours dans la même poêle, faire revenir les champignons en ajoutant un peu d'huile au besoin.
8. Ajouter les pommes de terre gelottes et les faire revenir rapidement. Réserver.
9. Au fond de 4 petites cassolettes en fonte émaillée, répartir équitablement la chair des cuisses de canard confites, puis le mélange de champignons et de pommes de terre.
10. Faire de même avec le mélange d'oignon et de poires.
11. Parsemer des lardons réservés.
12. Ajouter 60 ml (¼ tasse) de crème dans chacune des cassolettes.
13. Couvrir chacune des cassolettes de 60 ml (¼ de tasse) de gruyère suisse.
14. Mettre au four pendant 25 minutes.
15. Passer sous le gril (broil) environ 1 minute pour que le fromage soit bien gratiné.

16. Au moment de servir, saupoudrer de sauge et arroser d'un soupçon de sirop d'érable. Accompagner de haricots verts au beurre et chou-fleur grillé.