

Céleri-rave farci au confit de canard

INGRÉDIENTS

- 1 céleri rave boule pas trop gros
- 1 reste de confit de canard (environ 4 cuillère à soupe de chair effilochée)
- 1 petite carotte
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- 2 pincées de cumin
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Précuire le céleri rave à la vapeur, découper un “chapeau” et l'évider en laissant 1,5 cm environ de chair.
2. Cuire une carotte coupée en dés dans la graisse de canard avec une pincée de cumin, saler, poivrer.
3. Ajouter la chair de canard, mélanger et en farcir le céleri, ajouter 1 cuillère à soupe de chair de céleri et enfourner à 200°C environ une heure.
4. Vérifier la cuisson et servir aussitôt !