

## Brochettes de cœurs de canards gras et pommes de terre grenailles confites



Cœurs gras - 4 par brochettes si ils sont gros, 6 si ils sont moyens

Herbes de provence

Huile d'olive

1 kilo de pommes de terre grenaille

2 gousses d'ail

Beurre

Sel et poivre du moulin

Mettre les cœurs dans un plat, saler, poivrer, parsemer d'herbes de Provence, arroser d'huile d'olive et bien les imprégner de tous ces parfums. Les laisser macérer au moins une heure. Embrocher les cœurs sur des piques.

Laver les pommes de terre grenaille, ne pas les éplucher, les mettre dans un plat creux, les couvrir d'un couvercle et les passer 10 minutes au micro-onde à puissance maximale.

Laisser les pommes de terre refroidir un peu puis les saler, poivrer, ajouter les herbes de Provence et l'ail écrasé avec un presse ail, 3cs d'huile d'olives, bien mélanger avec les mains afin qu'elles soient imprégnées de toutes parts. Laisser macérer 1 heure également.

Pendant que la viande et les pommes de terre macèrent allumer un feu - ou mieux, faites le faire - avec des souquets de vigne ou des racines de souches (idéales pour des grillades ne nécessitant pas beaucoup de braise).

Faire chauffer une poêle à blanc et y verser les pommes de terre qui ne sont pas tout à fait cuites. Les laisser colorer de toutes parts à feu vif. Ajouter l'équivalent d'un 1/2 verre d'eau sur les pommes de terre, bien remuer et attendre que l'eau soit complètement évaporée. Prolonger la cuisson 10 minutes de plus. La peau doit être craquante. Parsemer de persil frais.

Pendant que vous vous serez occupé des pommes de terre quelqu'un aura fait griller les cœurs mais pas trop sinon ils seraient secs et ce serait fort dommage.

*Comme vous êtes synchrones, les deux arriveront sur la table en même temps. Il ne vous reste plus qu'à vous régaler.*