



Topinambours confits

Préparation : 25 minutes

Pour 6 personnes :

- 1 kg de topinambours
- 40 g de graisse de canard (j'ai utilisé la graisse extraite de la cuisson de la terrine de foie gras de Noël)
- 2 càs de sucre
- sel, poivre

Peler les topinambours (...c'est un peu long et fastidieux...) et les couper en cubes de 0,5 cm de côté.

Faire fondre la graisse de canard dans deux poêles.

Répartir les topinambours dans ces deux poêles ; le but est d'éviter que les légumes se chevauchent.

Faire confire sur feu très doux à couvert pendant 50 minutes en remuant de temps en temps.

Lorsque les topinambours sont tendres, ajouter une càs de sucre par poêlée. Laisser caraméliser une dizaine de minutes à découvert.

Servir chaud en accompagnement d'un foie gras.

Ces légumes confits peuvent se préparer à l'avance et se réchauffer en dernière minute.