

Petits pois à la Taillevent



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Guillaume Tirel, dit Taillevent, né à Pont-Audemer en 1310 et mort en 1395 à Saint-Germain-en-Laye, est un cuisinier français, à qui est attribué le Viandier, le plus célèbre des livres de cuisine français du Moyen Âge. Il fut maître de cuisine du duc de Normandie Philippe de Valois, puis des rois Charles V dit le sage et Charles VI de France. On lui doit de nombreux petits plats dont celui que je vous présente aujourd'hui !

Ingrédients

- 2 cuisses de confit de canard
- 10 cl de lait
- un peu de gingembre râpé
- un peu de mie de pain rassis
- 2 œufs
- sel, poivre
- 1,5 kg de petits pois frais ou congelés

Préparation

- 1 Mettez les petits pois dans une casserole avec un verre d'eau froide. Couvrez avec une assiette remplie d'eau froide et faites étuver une demi-heure sur feu doux.
- 2 Pendant ce temps, émiettez une poignée de pain demie et faites-la tremper dans du lait avec un peu de gingembre râpé.
- 3 D'autre part dégraisser le confit. Gardez précieusement la graisse ainsi obtenue pour d'autres utilisations...des pommes de terre rôties par exemple! Faites revenir les cuisses de confit de canard en les retournant régulièrement afin de les faire bien dorer.
- 4 Au bout d'une demi heure de cuisson des petits pois vous les découvrez et vous finissez la cuisson en laissant évaporer le jus. Une fois cuits, vous écrasez grossièrement les petits pois à la fourchette. Salez et poivrez. Ajoutez-y le pain de pain trempé.
- 5 Remettez la casserole sur le feu et faites réchauffer jusqu'aux premiers bouillons sans cesser de tourner à la cuillère en bois.
- 6 Hors du feu, liez cette préparation avec deux jaunes d'oeuf et une cuillère à café de graisse de canard rendue par la confit.
- 7 Dressez vos petits pois dans un plat et disposez les cuisse de canard par-dessus. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

