Palombes confites et poêlées de pommes de terre aux cèpes

**Ingrédients**

**Pour 4 personnes**

2 palombes confites

2 c à soupe de graisse de canard

1 kg de cèpe congelés

1 kg de pommes de terre (taille pas trop grosse)

1 cube de bouillon de volaille

5 échalotes

Ciboulette

Poivre

**Préparation**

Eplucher les pommes de terre, ne pas les couper et les laver. Les mettre dans une casserole recouverte d’eau avec une feuille de laurier et un cube de bouillon de volaille. A ébullition laisser cuire 10 min et les retirer de la casserole avec une écumoire. Réserver l’eau de cuisson.

 Dans une cocotte mettre à fondre un peu de graisse de canard, et quand elle est bien chaude y verser les cèpes congelés et les saisir quelques min pour faire évacuer l’eau. Réserver les cèpes dans un plat et dans la même cocotte, remettre 1 c à s de graisse de canard, ajouter les palombes confites, les échalotes épluchées et émincées, les pommes de terre et les cèpes. Faire revenir pendant 5 min en remuant de temps en temps et en prenant soin de ne pas écraser les pommes de terre.

Ajouter un peu d’eau de cuisson, couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu’à ce que les pommes de terre soient bien fondantes. En fin de cuisson poivrer et ajouter la ciboulette ciselée. Servir aussitôt.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**