

## PLAT

**Tartelettes tatin de pommes de terre au canard****Pour 4 personnes****Préparation: 20 min****Cuisson: 50 min****Difficulté: assez délicat****Budget: assez bon marché****Ingrédients:**

- 4 pommes de terre moyennes
- 160 g de magret de canard séché émincé
- 2 cs de graisse de canard
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 poignée de pousses de roquette
- Sel, poivre du moulin

**Préparation**

**1.** Pelez les pommes de terre et coupez-les très finement au robot éminceur. Dégraissez le magret séché.

**2.** Préchauffez le four à 180 °C. Graissez 4 moules à tartelettes avec la graisse de canard et rangez en rosace les lamelles de pommes de terre en y intercalant des tranches de magret. Assaisonnez généreusement et badigeonnez de graisse de canard au pinceau. Enfourez pendant 30 min. Laissez complètement refroidir.

**3.** Déroulez la pâte feuilletée et découpez 4 disques. Disposez un disque de pâte sur chaque rosace de pommes de terre et borde bien la pâte contre les parois des moules. Piquez la pâte et enfourez 20 min dans le four préchauffé à 180 °C.

**4.** Renversez les tartelettes et servez-les chaudes, agrémentées de pousses de roquette.

**GOURMAND CROQUANT** PAR JENNIFER SEGUI

**CORNICHONS À TON NOM** Pour, par exemple, *upgrader* une raclette party, la marque vaudoise de condiments Reitzel innove en proposant de personnaliser son pot de cornichons de production locale. Un prénom, un message, en 13 caractères minimum, à compléter sur leur site, une petite semaine d'attente et hop, l'affaire est dans le bocal!

**hugoreitzel.ch**, 6 fr. le bocal.

**DÉLICES NORDIQUES**

La cuisine d'inspiration nordique cartonne.

A Lausanne, Ata (manger en suédois) propose plats du jour aux accents scandinaves, mais aussi Smørrebrøds (sorte de tartines) et saumons gravlax à base de poisson élevé dans les Grisons. Côté déco, c'est hygge. Et zen!

Ata, av. de Rumine, 22

**GÉNÉREUX TRIO**

Depuis 20 ans, le gala Fond'action récolte des dons en faveur de la lutte contre le cancer. Fredy Girardet, Franck Giovannini et Edgard Bovier font partie des chefs qui ont mis leurs talents au service de cette cause pour régaler les donateurs. Dans ce livre, ils rassemblent 50 de leurs meilleures recettes servies à cette occasion.

*Partage*, Ed. Bibliothèque des arts, 49 fr.

