油封鸭肉千层酥

4人份食谱
准备时间：20分钟
烹饪时间：3小时零5分钟

4人份所需材料

- 3只法国西南肥鸭的鸭腿
- 3汤匙鸭油
- 埃斯佩莱特辣椒粉
- 400克土豆泥
- 盐和胡椒粒
- 橄榄油
- 2个丁香
- 一小把韭菜
- 1把香草束
- 2瓣大蒜

在平底锅中加入3汤匙鸭油、香草束、丁香、带皮的大蒜和胡椒粒，将鸭腿放入，小火加热40分钟，然后再加入切好的小洋葱头，再加热10分钟。卸下鸭肉，加入小洋葱头、蒜泥和少许切碎的韭菜，再加盐。在土豆泥中加入1茶匙埃斯佩莱特辣椒粉。用盐和胡椒调味。用一个箍帮忙摆型，放一层土豆泥，再加一层肉，上面再覆盖一层土豆泥。享用前放入烤箱中加热5分钟，然后撒上新鲜的韭菜。 即可实用 。