



Parmentier de canard

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 cuisses de canard confites Lafitte ou 600 g d'effiloché de confit de canard
- 1 kg de pommes de terre type rate
- 200 g de beurre
- 4 oignons
- 1 pincée de noix de muscade
- Chapelure maison

1. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée, 25 min. Pendant ce temps, pelez et hachez finement les oignons.
2. Dans une poêle, faites doucement réchauffer les confits (environ 5 à 6 min) de façon à laisser s'écouler la graisse dans la poêle. Sortez les confits et réservez la poêle. Emiettez la chair des confits.

3. Dans la poêle contenant la graisse des confits, faites fondre les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez la chair des confits, mélangez, laissez cuire 2 à 3 min et réservez.
4. Egouttez les pommes de terre et passez-les au moulin à légumes. Mettez la pulpe de pomme de terre dans une grande casserole sur feu doux, remuez lentement et régulièrement pendant quelques minutes, puis ajoutez peu à peu le beurre en petits morceaux, tout en remuant. Salez, poivrez, assaisonnez de noix de muscade.
5. Dans un plat à gratin à bord haut, étalez au fond le mélange oignons et confits, recouvrez de la purée. Faites cuire au four préchauffé à 180 °C (th. 6), 15 min.