

Parmentier de confit de canard



Ingrédients

pour Parmentier de confit de canard

- 4 cuisses de confit de canard
- 2 c. à soupe de graisse de canard
- 15 cl lait
- 800 g pommes de terre
- 4 échalotes
- 1 bouquet de persil plat
- 2 c. à soupe chapelure
- sel
- poivre

Préparation

pour Parmentier de confit de canard

1. Préchauffez le four à th.8 (240°C).
2. Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux.
3. Faites-les cuire 25 min à l'eau bouillante salée.
4. Égouttez-les, puis écrasez-les, en incorporant 15 cl de lait petit à petit, pour obtenir une purée grossière.
5. Egouttez le confit en réservant un peu de graisse.
6. Otez-la peau des cuisses et réservez-la.
7. Effilochez-la chair du canard en éliminant les os.

8. Pelez et hachez menu 4 échalotes. Ciselez 1 bouquet de persil plat.
9. Faites chauffer de la graisse de canard dans une poêle et mettez-les échalotes à dorer doucement.
10. Égouttez-les. Mélangez-les à la viande de canard avec le persil. Poivrez et remuez.
11. Graissez légèrement un plat à four ou des emporte-pièces de forme circulaire, disposez-le canard au fond, puis couvrez avec la purée.
12. Parsemez de chapelure et enfourner pour 25 min.
13. Découpez la peau des 4 cuisses de canard en petits morceaux, faites-les dorer à sec dans une poêle antiadhésive et servez-les sur le hachis.