

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD



Recette
#3

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

- 4 cuisses de canard confites
- 2 oignons
- 2 carottes
- 5 grosses pommes de terre
- 10 cl lait
- Noix de muscade
- Sel et poivre
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de Floc de Gascogne rosé

 Temps >>  PRÉPARATION
45 MIN.

 CUISSON
20 MIN.

La Recette

- ① Éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée. Départ de la cuisson à l'eau froide. (30min environ).
- ② Les égoutter puis les écraser (sans les mixer), ajouter le lait, la crème et la muscade en mélangeant énergiquement à l'aide d'une spatule. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- ③ Effiloche grossièrement la viande des confits en prenant soin de bien enlever la peau et les os.
- ④ Tailler les carottes en petits cubes et les faire suer dans la graisse de canard quelques minutes.
- ⑤ Ajouter l'oignon ciselé et cuire à nouveau 4 à 5 minutes à feu doux. Ajouter la viande de canard et le Floc.
- ⑥ Laisser cuire en mélangeant à l'aide d'une spatule 4 min de plus.
- ⑦ Dans un plat allant au four : déposer la préparation à la viande de canard au fond du plat et recouvrir de purée de pommes de terre.
Laisser cuire 20 minutes à 200°C dans le four préalablement préchauffé.

Conseil | Le parmentier peut être préparé la veille.