



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Parmentier de canard

Pour 2 personnes

Très facile

50 min

7.10€ La portion (prix indicatif)

Le parmentier fonctionne très bien aussi avec du canard confit. Un plat réconfort ultra simple et ultra gourmand. Pour pimper votre parmentier, ajoutez quelques noisettes grillées à la viande pour apporter du croquant.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Cuisse de canard confite
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **600 g** de Pomme de terre pour purées, frites
- **20 g** de Beurre doux
- **60 ml** de Lait demi écrémé
- **15 g** de Chapelure fine

Étapes de préparation

**Préparation** : 15 min**Cuisson** : 35 min**Attente** : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante (ou 200°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Épluchez 600 g de pommes de terre. Coupez-les en cubes de 2,5 cm.
- 3 Placez-les dans une casserole, versez de l'eau pour les submerger et ajoutez ½ càs de sel. Portez à ébullition et faites cuire à petits frémissements entre 8 et 10 minutes.
- 4 Pendant la cuisson des pommes de terre, ciselez grossièrement la moitié d'un oignon.
- 5 Émiettez les 2 cuisses de canard (à la main avec des gants c'est très simple, sinon utilisez deux fourchettes).

Astuce si la graisse du confit est dure : ouvrez la conserve et placez-la dans le four en train

de préchauffer quelques minutes pour faire fondre la graisse.

- 6 Vérifiez que les pommes de terre sont cuites en y enfonçant un couteau sans force. Égouttez et mettez-les dans un saladier. Écrasez pendant que c'est encore chaud. Vous pouvez utiliser une fourchette ou un moulin à légumes.
- 7 Ajoutez 20 g de beurre et 60 ml de lait. Mélangez en écrasant le beurre. Les pommes de terre encore chaudes le feront rapidement fondre.
Poivrez et salez si besoin.
Astuce : ajoutez un jaune d'œuf pour encore plus d'onctuosité.
Filmez la purée pendant la préparation de la viande.
- 8 Faites chauffer 1 càs de la graisse de canard dans une poêle. Quand elle est bien chaude, ajoutez l'oignon et faites-le légèrement dorer.
- 9 Ajoutez le canard émietté et poivrez. Mélangez pendant 2 minutes à feu fort pour dorer le canard.
- 10 Répartissez la viande dans le fond du plat à gratin.
Ajoutez la purée et lissez. Saupoudrez le dessus avec 15 g de chapelure.
- 11 Enfournez 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
Laissez refroidir 5 à 10 minutes avant de déguster. Servez avec une salade verte bien vinaigrée.