

PARMENTIER DE CANARD

LA RECETTE DU PÔLE CULINAIRE

TEMPS DE PREPARATION

45 minutes

TEMPS DE CUISSON

50 minutes

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

600 g d'effiloché de confit de canard
1 kg de pommes de terre
4 oignons
2 carottes
200 g de beurre
Chapelure maison
50g d'emmental râpé (facultatif)
1 cube de bouillon de poule
300mL d'eau
1 pincée de noix de muscade
Sel
Poivre
Quelques brins de ciboulette



ETAPES DE PREPARATION

- Peler les pommes de terre et les mettre à cuire dans de l'eau salée pendant 25 minutes.
- Peler et hacher finement les oignons.
- Ciseler la ciboulette.
- Couper les carottes en petits dés.
- Cuire les dés de carottes dans le bouillon de poule.
- Dans une poêle, faire doucement réchauffer les confits sans faire griller la peau (6 à 8 minutes) de façon à laisser s'écouler la graisse dans la poêle. Sortir les confits, réserver la poêle.
- Emietter la chair des confits et la mettre dans le bouillon avec les carottes. Laisser réduire.
- Dans la poêle contenant la graisse des confits, faire fondre les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, ajouter la chair des confits et bien mélanger, laisser cuire 5 à 10 minutes et réserver.
- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Egoutter les pommes de terre et les écraser au presse-purée.
- Mettre la pulpe de pomme de terre dans une grande casserole sur le feu (doux) et remuer lentement et régulièrement pendant quelques minutes, le temps d'assécher la matière, puis ajouter peu à peu le beurre en petits morceaux, tout en remuant avec la cuillère en bois.
- Saler, poivrer, ajouter la noix de muscade et la ciboulette ciselée, mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Votre purée doit être compacte, pas du tout liquide.
- Dans un plat à gratin à bord haut, étaler au fond le mélange oignons et confits.
- Recouvrir de purée et saupoudrer de chapelure maison et d'emmental râpé (facultatif).
- Enfournier le plat dans le four préchauffé à 180 degrés pendant 1/4 d'heure.
- Servir en suivant.

Bon appétit !