Adèle Hugot

Canard

Parmentier de canard

45 min	15 min	30 min	0	544
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour le parmentier

- 2 **Cuisse(s) de confit de canard**
- 3 **Pomme(s) de terre**
- 1 **Echalote(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Beurre**
- 2 tige(s) **Persil frisé**

Étape 1

Cuisson des pommes de terre

1. Remplir une grande casserole d'eau, ajouter du sel.
2. Ajouter les pommes de terre et porter à ébullition.

Étape 2

Préparation du confit

1. Mettre les cuisses de confit de canard dans un plat allant au four. Enfourner une quinzaine de minutes à 110°C(Th.4).
2. Les cuisses de confit ne doivent pas cuire, mais être tendres afin de pouvoir être émiettées facilement.
3. Eplucher et émincer l'échalote. Réserver.
4. Sortir le canard du four et émietter la chair à la main dans un saladier.

Étape 3

Pré-cuisson de la viande

1. Chauffer une poêle à feu vif. Faire fondre une noisette de beurre.
2. Verser l'échalote, saler et faire légèrement colorer.

3 Ajouter la viande de canard et remuer lentement.

4 Laisser quelques minutes, puis retirer du feu.

Étape 4

Montage du hachis

1 Réaliser une purée avec les pommes de terre cuites.

2 Déposer la viande dans un plat allant au four.

3 Etaler la purée de pomme de terre par dessus, de manière à obtenir une couche homogène.

4 Enfourner à 120°C(Th.4) pendant 10 minutes.

Étape 5

Dressage

1 Sortir le plat du four. Décorer avec un brin de persil.