Canard

Parmentier de canard aux cèpes

2h05	45 min	1h20	0	818
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la purée

1. Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux.
2. Les faire cuire dans un grand volume d'eau salée.
3. Les pommes de terre sont cuites quand la pointe d'un couteau entre facilement dans la chair.
4. Les égoutter et les passer au moulin à légumes.
5. Ajouter le beurre, saler. Ajouter la muscade et réserver.

Étape 2

Cuisson de la viande

1. Saler et poivrer les cuisses de canard sur les deux faces.
2. Peler et émincer les oignons.
3. Dans une cocotte, mettre la margarine à fondre. Saisir les cuisses de canard, ajouter l'oignon émincé, le laurier, le thym et l'eau.
4. Faire cuire sur feu doux pendant 45 minutes environ.
5. La viande est cuite lorsqu'elle la chair se détache facilement de l'os.
6. Réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la purée

- 8 **Pomme(s) de terre**
- 10 g **Beurre**
- 1 **Noix de muscade en poudre**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour le canard

- 4 **Cuisse(s) de canard**
- 2 **Oignon(s)**
- 10 g **Margarine**
- 40 cl **Eau**
- 2 feuille(s) **Laurier**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédient pour la poêlée de cèpes

- 16 **Cèpe**
- 10 g **Beurre**
- 0.5 botte(s) **Persil plat**

Étape 3

Cuisson des cèpes

1. Brosser les champignons et les nettoyer à l'aide d'un linge humide.
2. Il ne faut surtout pas mettre les champignons directement sous l'eau, ils se gorgeraient d'eau et deviendraient insipides.
3. Les couper en fines lamelles.
4. Laver le persil, le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
5. Faire fondre le beurre dans une poêle, faire revenir les champignons pendant 8 minutes sur feu vif.
6. Saler, poivrer et ajouter le persil. Prolonger la cuisson de 5 minutes sur feu doux. Réserver.

Étape 4

Préparation du parmentier

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Ajouter le jus de cuisson des champignons à la purée, mélanger délicatement.
3. Retirer la peau des cuisses de canard et détacher la chair des os. L'émincer.
4. Beurrer généreusement un moule allant au four. Le remplir aux 3/4 de purée, bien tasser.
5. Ajouter les champignons, tasser. Ajouter la viande émincée, tasser.
6. Saupoudrer de chapelure et de noisettes de beurre.
7. Cuire pendant 20 minutes au four.
8. Déguster bien chaud accompagné d'une salade verte.

1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédient pour la cuisson

40 g **Chapelure**
20 g **Beurre**