



Canard

# Parmentier de canard aux cèpes



**2h05** **45 min** **1h20** **0** **818**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 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.

### Étape 3

#### Cuisson des cèpes

- 1 Brossez les champignons et les nettoyez 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.

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

#### Ingrédient pour la cuisson

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

### 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.