Canard

Parmentier de potimarron au canard

50 min	20 min	30 min	0	222
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les parmentiers

- 1.2 kg **Potimarron(s)**
- 2 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
- 1.5 litre(s) **Bouillon de légumes**
- 4 **Cuisse(s) de confit de canard**
- 2 **Echalote(s)**
- 1 c. à café **Noix de muscade en poudre**
- 1 **Persil plat**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Cumin (en poudre)**

Étape 1

Préparation de la purée de potimarron

1. Couper le potimarron en deux à l'aide d'un couteau de chef et l'évider à l'aide d'une cuillère à soupe.
2. Le couper en gros morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
3. Porter une casserole de bouillon de légumes à ébullition et faire cuire les morceaux de potimarron jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Insérer la pointe de la lame d'un couteau dans la chair du potimarron, s'il glisse facilement alors il est cuit.
5. Retirer les morceaux de potimarrons à l'aide d'un écumoire et les déposer dans un saladier.
6. Ajouter la crème liquide et réduire le potimarron en purée à l'aide d'un presse-purée.
7. Assaisonner de sel, de poivre et de cumin.

Étape 2

Préparation du confit de canard

1. Eplucher les échalotes et les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Verser un peu de graisse de canard dans une poêle et y

faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

3. Dégraisser les cuisses de canard confites et ôter leur peau à l'aide d'un couteau d'office.
4. Ôter les os et hacher grossièrement la chair à l'aide d'un couteau d'office puis les faire revenir quelques minutes dans la poêle.
5. Ajouter le persil préalablement ciselé et ôter du feu.

Étape 3

Dressage

1. Disposer un cercle individuel dans chaque assiette.
2. Déposer une couche de purée de potimarron au fond du cercle puis une couche de confit de canard et terminer par une couche de purée de potimarron.
3. Décorer de persil ciselé et retirer le cercle.
4. Servir immédiatement.