

Parmentier de Canard aux Marrons, façon La Belle Demeure

Pour 6 personnes

*5 cuisses de confit de canard - (désossées et sans peau)
12 pommes de terre moyennes (j'utilise des Agathas) - couper en rondelles - pas trop fines
2 gousses d'ail - finement hachées
15 cl crème fraîche liquide
150g marrons cuits
25 cl lait
25g beurre- en morceaux
Fromage râpé - mélange de gruyère/emmenthal/cantal
Sel et poivre*

Cuisson @ 200° commençant four froid pour 1½ h

Assemblez les ingrédients couche par couche dans l'ordre suivant ;

1. De l'ail, une couche de pommes de terre, lait, crème, sel, poivre
2. Une couche de pommes de terre, lait, crème, sel,
3. Confit de canard en morceaux, marrons cuits
4. Une couche de pommes de terre, crème, sel, poivre
5. Beurre

Si le Parmentier commence à être trop grillé, couvrez-le avec du papier alu ou tournez la couche de pommes de terres en haut. Un couteau doit rentrer facilement si la cuisson est bien faite. Quand c'est cuit, sortez-le du four, et laissez-le reposer 15 minutes, comme ça, le liquide peut rentrer à nouveau dans la viande et dans les pommes de terre (comme pour un rôti)

Bon Appétit ! Richard