

Parmentier de Confit de Canard à l'ail

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 cuisses de canard confites

800g de pommes de terre

2 gros oignons

4 gousses d'ail écrasées – elles vont avec les oignons

2 gousses d'ail simplement épluchées – elles vont avec les pommes de terre

6 branches de persil

Beurre / Crème fraîche liquide / Lait

Sel et poivre

1° - Désossez les cuisses de canard et effilochez-les.

2° - Epluchez et hachez les oignons et faites-les revenir avec les gousses d'ail écrasées dans un peu de graisse de canard (récupérée des cuisses confites) durant 30 minutes à feu doux. Ajoutez la viande de canard et le persil (feuilles et branches bien cisailées). Faites revenir le tout durant 10 minutes.

3° - Epluchez et coupez les pommes de terre en morceau. Cuisez-les en les déposant dans de l'eau froide avec les 2 gousses d'ail non épluchées.

4° - Ecrasez les pommes de terre cuites avec le lait & la crème fraîche liquide sel poivre & beurre.

5° - Disposez le canard dans une mini cocotte, un ramequin ou dans un plat en terre cuite. Etalez par-dessus délicatement la purée de pommes de terre à l'ail.

6° - Enfournez, non couvert, durant 40 minutes (suivant votre four).

Bon Appétit !

Richard

La Belle Demeure (Dordogne)