



Parmentier de potimarron au canard confit

1kg net de chair de potimarron, 4 cuisses de canard confites, désossées et émiettées, 2cs de lait de soja ou de coco, sel poivre muscade, 3cs de chapelure de pain d'épices.

Sécher 45 mn au four à 130° 3 tranches de pain d'épices, les émietter pour faire la chapelure.

Cuire à la vapeur 15 à 20 mn le potimarron pelé et coupé en dés. Il doit être fondant. Le réduire en purée puis le dessécher à feu doux ds 1 cocotte à fond épais avec 22cs de lait de soja ou de coco. Assaisonner à convenance.

Dégraissier les cuisses de canard confites, les passer rapidement au cutter - Magimix- pour les effiloche grossièrement, utiliser la touche "pulse". Les chauffer à la poêle.

Dresser sur les assiettes à l'aide d'un cercle de 6cm de diamètre et 5cm de haut une couche de purée, une couche de canard, terminer par une couche de purée. Décorer selon l'envie d'une tige de romarin et d'un brin de persil ou recouvrir le dessus d'une chapelure de pain d'épices !

Si l'on choisit la présentation en gratin classique, beurrer un plat à gratin, le recouvrir d'une couche de purée puis d'une couche de canard, terminer par une couche de purée, parsemer de chapelure de pain d'épices et cuire au four 15mn à 20mn à 180°.