

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 1h**

### Ingrédients :

- 800 g de pomme de terre
- 4 cuisses de confit de canard
- 15 cl de lait
- 4 échalotes
- 1 bouquet de persil plat
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- Sel
- Poivre

### Préparation :

Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux. Faites-les cuire 25 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et écrasez-les, en incorporant le lait petit à petit pour obtenir une purée grossière.

Préchauffez le four à 240°.

Egouttez le confit en réservant un peu de graisse. Otez la peau des cuisses et réservez-la. Effilochez la chair du canard en éliminant les os. Pelez et hachez menu les échalotes. Ciselez le persil.

Faites chauffer 2 cuillères de graisse de canard dans une poêle, puis mettez les échalotes à dorer doucement. Egouttez-les. Mélangez-les avec la viande de canard et le persil. Salez, poivrez, remuez.

Graissez légèrement un plat à four ou des ramequins individuels, disposez le canard au fond et couvrez avec la purée. Parsemez de chapelure et enfournez pour 25 mn. Servez très chaud.