



## **MINI PARMENTIERS DE CONFIT DE CANARD - PUREE DE PATATES DOUCES**

**pour 30 cercles de  $\varnothing$  6,5cm :  
la purée de patates douces**

**3kgs de patates douces - 60cl crème liquide entière - sel - poivre - 3 pincées de noix de muscade moulue -**

**Peler et couper en cubes les patates douces. Faire cuire à l'eau bouillante salée. Passer au moulin à légumes avec la crème liquide, saler, poivrer et muscader.**

### **le parmentier**

**15 belles cuisses de canard confites - 3 oranges non traitées - 11 échalotes - 15 càs de graisse de canard - sel - poivre -**

**Préchauffer le four à 210° (th.7).**

**Enfourner les cuisses de canard déposées dans un grand plat à gratin et les cuire 10 minutes. Hacher finement les échalotes. Râper les zestes d'orange. Mélanger les zestes et les échalotes avec le canard confit effiloché. Saler et poivrer. Sur une plaque à pâtisserie poser une feuille de papier sulfurisé. Ranger les cercles et répartir le mélange au confit de canard en tassant bien, puis une couche de purée de patates douces. Arroser légèrement de graisse de canard. Poser sur chacun un disque de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 200° (th.6-7) Enfourner et cuire 15minutes. Faire glisser les "parmentiers" sur les assiettes, ôter les cercles et les disques de papier sulfurisé.**

**\*peut être préparé la veille jusqu'à la mise en cercles.**