

Parmentier de canard

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de canard confites

1 oignons

1 échalotes

10 belles pommes de terre

Quelques girolles

2 cuillères à soupe de crème fraîche

lait, eau

une pincée de muscade

sel et poivre

Préparation :

Lavez et épluchez les pommes de terre, et mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée.

Réchauffez les cuisses de canard au bain-marie pour les extraire de leur graisse. Conservez une cuiller à soupe de graisse de canard. Découpez et hachez grossièrement les cuisses confites

Dans une sauteuse, faites blondir les oignons et les échalotes hachées dans une c.à soupe de graisse de canard, à feu très doux. Lorsque ce mélange oignons et échalotes est bien blond, ajoutez le hachis de canard et mettez à feu vif, en mélangeant vivement, pendant 5 minutes. Le hachis de canard doit être finement grillé en surface, mais rester moelleux. Réservez hors du feu.

Écrasez vos pommes de terre à la fourchette et faites une purée moelleuse en ajoutant moitié eau moitié lait. Il faut que la purée reste épaisse. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de muscade et la crème fraîche.

Dans des cercles de présentation, mettre une couche de purée, une couche de canard, quelques girolles, une couche de purée, de canard et finir par la purée

Laissez cuire à four chaud (200°C) pendant 25 mn. Vous pouvez également finir la cuisson 3 minutes sous le grill pour obtenir un joli gratiné.

Au moment de servir j'y ai râper un peu de truffe du Périgord (un de mes cadeau de Noël) Cet ingrédient reste facultatif.

Vous pouvez présenter dans un plat à gratin