



### *Parmentier de canard (sans lait de vache)*



#### **Ingrédients** (pour 5 ramequins) :

- 2 cuisses de confit de canard
- 1 gros oignon
- 1 grosse carotte coupée en petits dés
- 2 tomates
- 1 cc de concentré de tomates
- 200ml de bouillon de boeuf ou de légumes
- 600g de pommes de terre coupées en cubes

Désossez les cuisses de confit et coupez la chair en petits morceaux.

Emincez finement l'oignon. Dans une grande poêle, faites-le revenir dans l'huile d'olive quelques minutes, puis ajoutez les dés de carotte et laissez cuire 5 min en remuant régulièrement. Ajoutez le canard, puis 150ml de bouillon, la tomate et le concentré de tomates. Mélangez le tout intimement et laissez mijoter environ 20 min.

Pendant ce temps, faites cuire les cubes de pommes de terre à l'étouffée. Quand ils sont bien tendres, réduisez-les en purée avec un presse-purée, puis salez et poivrez. Ajoutez du bouillon, jusqu'à ce que la purée soit bien homogène.

Préchauffez le four à 210°C (th7). Dans chaque ramequin, versez une couche de viande puis une couche de purée, décorez avec les dents d'une fourchette. Laissez gratiner environ 30 min. Dégustez bien chaud.