

# Parmentier de confit de canard et pois cassés.



## Ingrédients (pour 1 personne) :

**une cuisse de canard confit**

Une belle  **pomme de terre.**

Une noix + 20 g  **de beurre**

3 càs **d'huile d'olive**

Pincée de **sel, poivre, muscade**

**Pois cassés** 100 g

½ **oignon**

**Thym et laurier**

**Beurre**

Cube de  **bouillon de volaille**

quelques **noix**

## Préparation :

- Faire cuire la pomme de terre à la vapeur.
- Pendant ce temps faire chauffer, à feu doux, le confit à la poêle afin de le dégraisser.
- Ecraser la pommes de terre dans un saladier et l'assaisonner, puis lui ajouter une noix de beurre et 2 càs d'huile. Elle doit être souple mais pas trop.
- Faire cuire les pois cassés (qui ont trempé 1h dans de l'eau froide au préalable) dans de l'eau avec l'oignon, le thym, le laurier et le cube de bouillon, environ 1h30. Puis réduire en purée, après avoir retiré les herbes et l'oignon, ajouter un peu de beurre et rectifier l'assaisonnement (Cette opération peut se faire la veille, en conservant cette purée dans un saladier couvert de papier film)
- Effiloche la chair du confit, assaisonner si besoin.
- Au moment de servir tenir tout bien chaud, on peut même ajouter 1 càc de graisse du confit à la purée de pois, mais c'est facultatif... et procéder au :

- **Montage** dans un emporte pièces, ici triangulaire : mettre purée pomme de terre, confit, purée de pois cassés, en tassant bien chaque couche avec le dos de la cuillère, décorer de quelques noix hachées.
- Retirer le moule et servir aussitôt accompagné de crackers ou de pain frais.