Confit de canard, pommes de terre et topinambours

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 4 cuisses de canard confites
- 400 g de pommes de terre
- 400 g de topinambours
- 60 g de parmesan
- 85 g de beurre salé
- 20 cl de lait entier
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- poivre

PREPARATION

- Pelez les pommes de terre et les topinambours. Lavez-les, coupez-les et faites cuire ces deux légumes séparément dans 2 casseroles d'eau bouillante salée.
- Hachez le cerfeuil.
- Ôtez le plus possible de graisse sur les cuisses des canards, puis émiettez la chair en la mélangeant avec le cerfeuil.
- Lorsque les légumes sont cuits, égouttez-les puis écrasez-les au presse-purée en ajoutant petit à petit le lait chaud et 75 g de beurre. Vous devez obtenir une consistance souple mais pas liquide.
- Ajoutez 50 g de parmesan.
- Préchauffez le four à 180°C (th6).

- Tapissez un plat creux de papier sulfurisé. Badigeonnez la paroi intérieures d'un cercle à pâtisserie de graisse de canard et tapissez-le de papier sulfurisé.
- Posez le cercle dans le plat et tassez dans le fond de ce cercle la chair de canard confite. Couvrez de purée, parsemez de noix de beurre et de parmesan restant. Enfournez environ 20 minutes.
- Sortez le Parmentier délicatement du plat en vous aidant du papier sulfurisé. Retirez délicatement le cercle et la feuille de papier sulfurisé. Servez aussitôt.