

Parmentier de canard et de patates douces

Ingrédients pour 6 personnes



- 4 cuisses de confit de canard
- 1,2 kg de patate douce
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 carottes
- 1/2 botte de ciboulette
- 2 c.a.s de chapelure
- De l'huile de noisettes
- Sel et poivre

Directions

1. Préchauffer le four à 180 degrés. Dégraisser grossièrement les cuisses de canard et les enfourner 15 minutes pour faire fondre la grasse.
2. Égoutter les cuisses et réserver la grasse. Effiloche la viande et mettre de côté.
3. Peler et émincer les carottes, l'échalote et l'oignon. Les faire revenir 5 minutes dans une sauteuse avec 2 c.a.s de grasse de canard. Ajouter la viande effilochée et poursuivre la cuisson 2 minutes sans arrêter de mélanger. Étaler la préparation dans un plat à gratin et réserver.
4. Peler et couper les patates douces en dés. Faire cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les mixer grossièrement. Assaisonner et recouvrir la viande dans le plat. Saupoudrer de chapelure, d'huile de noisettes et cuire 15 min. Avant de servir, parsemer de ciboulette ciselée.



Préparation

Temps de
préparation : 30
minutes

Temps de cuisson :
50 minutes