Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 15 min** **Temps de cuisson : 30 min**



PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD

Ce parmentier de confit de canard associe la tendresse de la viande effilochée à la douceur d'une purée maison, gratiné pour une touche croustillante et gourmande

- **La Cuisse de Canard** est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Cuisse de Confit de Canard
180g



Pommes de terre nouvelles
250g



Echalote
1 petite



Chapelure
20grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre, sel et poivre
à votre convenance



Lait
10cl

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C

ÉTAPE 2

Épluchez les pommes de terre et les coupez en morceaux. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15-20 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez, écrasez à la fourchette ou au presse-purée. Ajoutez le lait chaud, le beurre, sel, poivre. Mélangez jusqu'à consistance lisse. Réservez.

ÉTAPE 3

Faites chauffer doucement la cuisse de canard dans une poêle pour faire fondre la graisse. Retirez la peau et désossez, puis effilochez la chair à la fourchette. Dans une poêle, faites revenir l'échalote émincée dans un peu de gras de canard (ou beurre). Ajoutez la viande effilochée, poivrez légèrement. Faites revenir 2-3 min. (Pas besoin de saler, le confit l'est déjà.)

ÉTAPE 4

Dans un plat à gratin , étalez la viande dans le fond. Recouvrir avec la purée. Saupoudrez de chapelure, ajoutez quelques noisettes de beurre.

ÉTAPE 5

Enfournez pour 20-25 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

ÉTAPE 6

Servez chaud, bon appétit!