

Parmentier de Confit de Canard aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CANARD CONFIT	6 manchons (pilons)
- POMME(S) DE TERRE	8 pour purée
- POMME(S) JONAGOLD	2
- CITRON(S)	le jus d'½
- OIGNON(S)	½
- BEURRE DE CUISSON	une noix
- NOIX DE MUSCADE	
- LAIT	un peu
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante afin de confectionner une purée avec un peu de beurre, muscade et du lait. Salez, poivrez.
- Hachez l'oignon.
- Pelez et coupez les pommes en dés et arrosez-les de jus de citron.
- Faites revenir les manchons de canard dans une casserole chaude. Retirez du feu et émiettez à la fourchette. Réservez.
- Faites revenir l'oignon émincé dans de la graisse de canard puis ajoutez les pommes. Laissez prendre couleur puis intégrez le canard émietté. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, répartissez le mélange canard-pommes.
- Recouvrez avec la purée. Surmontez de gruyère râpé.
- Enfournerez pendant 20 minutes.