

PARMENTIER DE CANARD (6 personnes)

- 1 kg 500 de purée de pommes de terre maison
- 4 cuisses de canard confites
- 2 échalotes
- Chapelure
- Sel et poivre

Effiloche les cuisses de canard confites. Emincer finement les échalotes.

Faire chauffer une c. à s. de la graisse des cuisses de canard dans une poêle et y faire revenir les échalotes quelques minutes. Ajouter la viande effilochée. Saler et poivrer et laisser cuire 5 minutes.

Etaler un lit de purée de pommes de terre dans un plat à gratin graissé avec un peu de graisse de canard. Ajouter la viande et recouvrir avec le restant de purée de pommes de terre. Lisser le dessus et saupoudrer de chapelure.

Cuire à four chaud thermostat 8 (240°C) 30 minutes environ.
Servir chaud avec une salade verte.

