



Les Recettes de BABETH

Parmentier de Canard

Ingrédients :

2 cuisses de canard confit / oignon ou échalote / persil /
pommes de terre / lait / crème / beurre.

- Faire fondre deux cuisses de canard confit.
- Enlever la peau et effiloche la chair.
- Dans une poêle, faire revenir un oignon ou une belle échalote dans la graisse de canard.
- Ajouter la viande et un peu de persil haché puis poivrer (ne pas saler).
- Faire une bonne purée pas trop épaisse.
- Mettre un peu de graisse fondue dans le fond d'un plat à gratin, recouvrir d'une couche de purée puis une couche de viande et finir par une couche de purée.
- Strier le dessus à l'aide d'une fourchette et réchauffer au four quelques minutes sous le grill pour terminer.

(Peut se préparer la veille).

