

Parmentier de canard



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
50 g	Beurre	~
50 g	Chapelure blanche en sachet 1 kg VIVIEN PAILLE	0043484
1	Confit de canard en boîte 5/1 JEAN DE France	0035768
20 centilitres	Fonds de veau en brique 1 L CHEF	0220632
20 g	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
450 g	Purée de pomme de terre complète granulée en sac 4,5 kg EPISAVEURS	0088794
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Préparer la purée. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Placer la boîte de cuisses de canard confit au bain-marie pour faire fondre la graisse autour de la viande. Prélever la chair des cuisses de canard en éliminant les os et la peau. Hacher grossièrement cette chair de canard.
- 2 Travailler la chair de canard avec le fond de veau et la persillade. Rectifier l'assaisonnement.
- 3 Dans un plat à gratin, légèrement chemisé de beurre et de chapelure, étaler la moitié de la purée. Disposer l'ensemble de la viande de canard. Etaler le reste de la purée en recouvrant complètement la viande de canard. Saupoudrer la chapelure et arroser de beurre fondu. Réserver.
- 4 Enfourner à 150°C pendant environ 20 minutes et finir par quelques secondes sous

- 4 le grill.
- 5 Servir bien chaud accompagné d'une salade verte.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Madiran vin rouge AOP en bouteille 75 cl MADIRAN BY ALAIN BRUMONT