

Les Recettes de BABETTE



Parmentier de Canard

Ingrédients :

Deux cuisses de canard confit / un oignon ou une échalote / du persil / des pommes de terre / du lait / de la crème / du 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).

