

HACHIS PARMENTIER AU CONFIT DE CANARD

Janvier 2009 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 cuisses de canard confites (500-600g)
- ★ 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- ★ 10 cl de crème fleurette
- ★ 25 g de beurre
- ★ 50 g d'emmental râpé
- ★ 2 cuillères à soupe de chapelure blonde
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Plat à gratin, Casserole, Moulin à légumes, Égouttoir, Bol

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 8,00 € (soit 2,00 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 minutes. Peler les pommes de terre, les couper en quatre, les cuire à petits bouillons dans une casserole avec le gros sel pendant 20 minutes. Mettre les cuisses de canard avec leur graisse dans un plat à gratin et enfourner pour 5 minutes. Les retirer du plat, les laisser tiédir quelques minutes, les désosser, éliminer la peau et effiloche finement la chair. Récupérer la moitié de la graisse dans un bol, garder l'autre moitié dans le plat.

Égoutter les pommes de terre, les mouliner, ajouter le beurre, et tout en tournant, la crème jusqu'à la consistance désirée, saler, poivrer et bien homogénéiser. Dans le plat à four qui a servi à réchauffer les cuisses, étaler la moitié de la purée, puis la chair de canard, saler, poivrer et recouvrir avec le reste de purée. Parsemer de chapelure, d'emmental râpé et du reste de graisse. Mettre au four pour 15 minutes puis faire gratiner quelques minutes en position grill.

Servir bien chaud avec un mélange de salades, assaisonné d'une vinaigrette moutardée à l'échalote.

Boisson :

Un Bergerac rouge servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.