

Parmentier de canard aux marrons et noisettes

Pour 6 personnes
30 minutes de préparation

Ingrédients

4 cuisses de canard confit
650g de pommes de terre à purée
500g de marrons en bocal
20cl de lait
60g de beurre
60g de noisettes
2 oignons
4 échalotes
2 gousses d'ail
Sel, poivre
Quelques brins de ciboulette



Préparation

Chauffez l'eau dans une casserole et faites cuire les pommes de terre pendant 30 minutes environ. Vérifier la cuisson en les piquant avec une fourchette. Lorsqu'elles sont tendres, ajoutez les marrons et cuire encore quelques minutes.

Egouttez l'ensemble et écrasez-les avec un presse-purée. Ajoutez le lait jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez le beurre coupé en petit dés et assaisonnez avec le sel et le poivre.

Torréfiez les noisettes au four ou dans la poêle pendant quelques minutes et hachez-les grossièrement.

Retirez le gras des cuisses de canard et effilochez leur chair.

Récupérez une cuillère à soupe de graisse de canard et faites revenir les oignons et les échalotes ciselées jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le canard effiloché et faites revenir à feu vif pour que le canard devienne croustillant.

Dans un plat à gratin, disposez une couche de purée, une couche de viande que vous agrémenterez des noisettes concassées. Gardez-en quelques-unes pour la décoration. Recouvrez du reste de purée et enfournez pendant 15 à 20 minutes à 200°C.

ma cuisine 2.0

Vous pouvez également déposer les couches de purée et de canard directement dans un cercle et les enfourner en réduisant le temps de cuisson de 5 minutes.

Servez le parmentier avec quelques feuilles de salade. Recouvrez-le de brins de ciboulette et de noisettes croquantes.