

Parmentier de confit de canard



**Ingrédients pour
4 personnes**

- **4 cuisses de canard confites**
- 2 oignons
- 2 carottes
- 5 grosses pommes de terre
- 10 cl de lait
- Sel, poivre
- Noix muscade
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de Floc de Gascogne rosé

Temps >>

**Préparation
45 min**

**Cuisson
20 min**

Préparation

- Éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée. Départ de la cuisson à l'eau froide. (30min environ). Les égoutter puis les écraser (sans les mixer), ajouter le lait, la crème et la muscade en mélangeant énergiquement à l'aide d'une spatule. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Effiloche grossièrement la viande des confits en prenant soin de bien enlever la peau et les os.
- Tailler les carottes en petits cubes et les faire suer dans la graisse de canard quelques minutes.
- Ajouter l'oignon ciselé et cuire à nouveau 4 à 5 minutes à feu doux.
- Ajouter la viande de canard et le Floc. Laisser cuire en mélangeant à l'aide d'une spatule 4 min de plus.
- Dans un plat allant au four : déposer la préparation à la viande de canard au fond du plat et recouvrir de purée de pommes de terre.
- Laisser cuire 20 minutes à 200° C dans le four préalablement préchauffé.