

Le Parmentier de Canard aux Cèpes et Crème de Parmesan

Votre marché



Ingrédients

pour 4 personnes

- 1 boîte de 4 cuisses de canard confites
- 1,5 kg de pommes de terre à purée
- 20 cl de lait
- 50 g de beurre
- 400 g de fricassée de cèpes à l'ancienne (1 boîte)
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 ½ bouquet persil plat
- 20 cl de fond de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 120 g de parmesan
- Sel et poivre

Préparation : 30 min.

Cuisson : 30 min.

Facile 🍷 🍷 🍷

Faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée.

Effilochez les confits grossièrement, ôtez la peau et les os (pour bien dégraisser les confits, faites chauffer la boîte ouverte dans un bain-marie).

Émincez les oignons et les faire fondre doucement avec un peu de graisse de canard.

Égouttez et faites dorer les cèpes avec les morceaux de confit. Ajoutez les oignons, l'ail et le persil à la préparation, puis 20 cl de fond de volaille. Laissez réduire 5 minutes, salez, poivez. Écrasez les pommes de terre à la fourchette, ajoutez le beurre et le lait chaud. Dans un plat à gratin assez profond ; étalez la moitié de la purée, puis la préparation et recouvrez de purée. Faites fondre le parmesan dans la crème liquide et laissez réduire jusqu'à obtention d'une texture onctueuse. Recouvrez votre parmentier de cette crème de parmesan. Faites gratiner environ 30 minutes à 180°C. Servez avec un Pécharmant Château Tiregand.

Conseil : les confits, les cèpes et le parmesan sont des ingrédients déjà salés : bien goûter la préparation avant de rajouter du sel.



www.valette.com

Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière...www.mangerbouger.fr

RCS Cahors Siret 327 843 603 00017 - Code APE 1013A - Suggestions de présentation - Sous réserve d'erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique.