

Hachis Parmentier au confit de canard



Un clin d'œil à Antoine-Augustin Parmentier qui croyait aux vertus de la pomme de terre importée des Amériques, au point de la faire goûter au Roi Louis XVI lui-même ! Plus de deux siècles plus tard, le tubercule a trouvé sa place dans la gastronomie française... et le Hachis Parmentier est devenu la coqueluche des gourmands. Voici donc ce classique revu et corrigé avec l'accent du sud-ouest !

Ingrédients pour 6 personnes

3 cuisses de confit de canard
500 grammes de pommes de terre
100 grammes de navets
100 grammes de carottes
100 grammes de champignons
100 grammes de fromage parmesan frais râpé
50 grammes de graisse de canard
sel et poivre

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre, les carottes et les navets ; les couper en cubes, les faire cuire à la vapeur, puis les réduire en purée.
2. Retirer la peau des cuisses de canard confit, puis effiloche la viande et placer dans un saladier.
3. Rajouter la purée et 40 grammes de graisse de canard. Rectifier l'assaisonnement.
4. Faire revenir les champignons dans le restant de la graisse de canard.
5. Dans un plat allant au four, placer une couche de d'effiloché de canard, puis une couche de purée et enfin, une couche de champignons.
6. Saupoudrer de parmesan, puis enfourner pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 210°C.
7. Servir aussitôt.

Bon appétit!