

# Parmentier de confit de canard

<http://www.cuisinedegut.com/>



<b>Quantité</b> 2 personnes	2 cuisses de Canard confites Gruyère râpé 1 Oignon	8 Pommes de terre moyennes 2 cuillères à soupe de crème liquide	Lait Fleur de sel Poivre Beurre
--------------------------------	--	--	--

- Eplucher, laver et couper les pommes de terre en gros morceaux
- Cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée
- Pendant ce temps retirer le gras des cuisses le plus possible (réserver)
- Emietter les cuisses grossièrement après avoir retiré la peau
- Peler et couper l'oignon en lamelles
- Faire fondre la graisse de canard dans une sauteuse puis ajouter l'oignon
- Lorsque les oignons sont dorés ajouter les morceaux de canard et cuire à feu vif jusqu'à ce que le mélange soit très légèrement grillé en surface. Saler, poivrer et réserver
- Sortir les pommes de terre lorsqu'elles sont cuites à l'aide d'une écumoire.
- Ecraser les pommes de terre avec une fourchette.
- Ajouter du lait, puis la crème et une noix de beurre
- Bien mélanger jusqu'à obtention d'une belle purée.
- Déposer le canard au fond d'un plat allant au four.
- Recouvrir généreusement de purée.
- Ajouter sur le dessus du gruyère râpé.
- Passer au four et laisser cuire durant **20 à 30 minutes** à four préchauffé à **200° c**
- A déguster avec une belle salade