

Parmentier de confit de canard au foie gras

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 4 cuisses de canard confites en boite
- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de foie gras
- 2 tomates
- 2 échalotes
- 100 g de beurre
- 0.25 l de lait
- Muscade
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer votre four à 180°.

Etape 2

Couper finement les échalotes et les tomates épépinées en brunoise.
Éplucher les pommes de terre et les couper grossièrement en morceaux.

Etape 3

Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes.

Etape 4

Enlever la peau, le gras et les os des cuisses de canard confites.
Effilocher le canard à la fourchette ou au couteau.

Etape 5

Dans une poêle, mettre un peu de graisse de canard et faire cuire les échalotes avec les tomates. Ajouter le canard et le foie gras.
Saler et poivrer. Laisser cuire pendant 15 minutes environ.

Etape 6

Dans une casserole, cuire le lait et le beurre avec de la muscade.
D'autre part, réduire les pommes de terre en purée et incorporer le lait.

Etape 7

Disposer au fond d'un plat le mélange de viande puis recouvrir de purée.
Enfourner et laisser cuire pendant 10 minutes.