PALMAGRI
Langon

Parmentier au confit de canard

Pour 6 pers ___ Cuisson 35 min ___ Préparation 15 min

Ingrédients

3 ailes de canard confites

2 échalotes

6 gousses d'ail

10 cl de vin blanc sec

2 cuillères à café de graisse de canard

Pour la purée

1.5 kg de pommes de terre

10 cl de lait

Pour la purée

- Laver les pommes de terre et mettre à cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 25 min. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau. Lorsqu'elles sont tendres, égoutter et peler les pommes de terre.
- Dans un saladier, écraser les à l'aide d'un presse purée. Mélanger la pulpe avec le lait et rectifier l'assaisonnement si besoin.

L'effiloché de canard

- Eplucher et tailler les échalotes en fines rondelles

- Eplucher et hacher finement l'ail
- Dans une cocotte, faire revenir l'ail et les échalotes dans la graisse de canard, et laisser confire à feu doux.
- Effilocher la chair des ailes de canard et émincer la peau
- Mélanger l'ail, l'échalote, la viande et la peau, et laisser revenir pendant 10 min.
- Déglacer le mélange avec un peu de vin blanc sec et laisser réduire. Mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser mijoter jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.

Le parmentier

- Disposer l'effiloché de canard dans un plat puis recouvrir l'ensemble de purée.
- Mettre à gratiner à four chaud pendant 10 min