

## Gratin au confit de canard

Note de la recette :

 $\frac{3}{5}$ **Pour 6 personnes**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**1 h**

Temps de cuisson :

**40 min**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 1 kg de pommes de terre
- 1 boîte de confit de canard
- 1/2 l de lait
- 1/2 l d'eau
- 1 brique de crème liquide
- Du fromage râpé
- Du persil
- 1 oignon
- Sel, poivre

Coupez les pommes de terre en rondelles, et faites-les cuire 20 min dans une casserole avec le lait, l'eau, du

sel et du poivre. Égouttez.

Faites fondre la graisse du confit. Ôtez les os et le gras.

Hachez l'oignon et faites-le revenir à feu doux.

Dans un bol, mélangez l'oignon, le persil haché et la crème.

Disposez le canard dans le fond d'un plat à gratin.

Ajoutez la moitié des pommes de terre et la moitié de la crème.

Ajoutez le reste des pommes de terre et de la crème.

Saupoudrez de fromage râpé.

Enfournez 40 min environ à 180°C.

### Astuces

Pour une plus jolie présentation, je vous conseille de répartir votre préparation dans des moules individuels. Dans ce cas réduisez le temps de cuisson par deux.