

Parmentier de canard

Note de la recette :

 $\frac{5}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**30 min**

Temps de cuisson :

**1 h**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 2 grosses boîtes de confit de canard (uniquement les cuisses)
- 6 oignons
- 2 kg de pommes de terre
- fromage râpé
- quelques morceaux de beurre
- huile d'olive
- sel, poivre

Faites blondir les oignons dans le gras du canard, retirez et mettez les cuisses de canard à rissoler. Retirez, et ôtez la peau des cuisses et brisez menu.

Faites cuire les pommes de terre pour faire une purée. Dans un saladier, à l'aide d'une fourchette, écrasez-les. Mélangez avec un peu d'huile d'olive et assaisonnez. Mélangez jusqu'à ce que la consistance soit bonne.

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Mettez les oignons au fond du plat, puis la viande et enfin la purée. Ajoutez un peu de fromage râpé, et quelques morceaux de beurre pour que la purée ne dessèche pas.

Enfournez environ 25 min.

Astuces

Servez avec une bonne salade verte au noix et au roquefort.