

Parmentier de canard confit : La recette inratable pour 10 convives

Liste des ingrédients

- 4 à 5 kg de pommes de terre (variétés Bintje ou Agata)
- 8 à 10 cuisses de canard confit (environ 2 boîtes de 4-5 cuisses)
- 10 à 12 échalotes émincées finement
- 200 à 250 g de beurre doux
- 40 à 50 cl de lait tiède
- 150 à 200 g de chapelure fine ou de fromage râpé (emmental, comté)
- Muscade fraîchement râpée, sel et poivre

Préparation de la purée onctueuse

- Cuire les pommes de terre 15 à 20 minutes dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Passer les pommes de terre au moulin à légumes avec une grille fine (ne jamais utiliser de mixeur pour éviter une texture élastique).
- Incorporer progressivement le beurre et le lait tiède pour obtenir une texture onctueuse.
- Ajouter une pincée de muscade fraîchement râpée pour la note réconfortante.

Préparation de la garniture au canard

- Effilocher les cuisses de canard confit à la main ou à l'aide de deux fourchettes (ne jamais mixer).
- Faire revenir les échalotes émincées jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.
- Mélanger les échalotes avec le canard effiloché pour bien répartir les saveurs.

Assemblage et cuisson

- Répartir le mélange de canard dans un grand plat à gratin.
- Recouvrir avec la purée et strier la surface avec le dos d'une fourchette pour favoriser le dorage.
- Saupoudrer de chapelure ou de fromage râpé.
- Enfournier 25 à 30 minutes à 200°C en chaleur traditionnelle, puis 2 à 3 minutes sous le grill pour une croûte dorée.

- Laisser reposer 5 minutes avant de servir pour que les couches restent nettes.

Conseils de chef pour réussir

- Anticipation : Vous pouvez préparer le parmentier entièrement la veille. Le jour J, enfournez-le simplement 30 à 35 minutes.
- Accompagnement : Servez avec une salade verte croquante assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de noix ou d'olive pour équilibrer la richesse du plat.