

LA RECETTE *du* LUNDI



hachis parmentier de confit de canard & patates douces

plat



INGRÉDIENTS

- * 1 kg de patates douces
- * 6 cuisses de confit de canard
- * 100 ml de lait
- * 1 oignon
- * 1 échalote
- * 1 gousse d'ail
- * 1 carotte
- * 1 c. à soupe de graisse de canard
- * 40 g de parmesan
- * Persil

Les petits + du Comptoir :

- * 1 c. à soupe d'huile de noix dans la purée
- * Fleur de sel à l'ail des ours
- * Quelques tours de poivre rouge de Kampot
- * 1 petite pincée de muscade
- * une mini-pincée de paprika fumé dans le canard, vraiment légère, pour renforcer son côté gourmand sans prendre le dessus.



Pour 6 parts



PRÉPARATION :



1. Prépare la purée
 2. Épluche et coupe les patates douces en morceaux. Fais-les cuire 15 à 20 minutes dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
 3. Égoutte-les puis écrase-les avec le lait et 1 c. à soupe d'huile de noix du Comptoir à la place de l'huile d'olive. Ajoute une pincée de fleur de sel à l'ail des ours, quelques tours de poivre rouge de Kampot et un peu de muscade. 👉 L'huile de noix avec la patate douce + le canard, c'est vraiment le petit truc qui change tout.
 4. Prépare le canard
 5. Effiloche les cuisses de confit de canard en retirant la peau et les os.
 6. Émince l'oignon, l'échalote et l'ail. Coupe la carotte en tout petits dés.
 7. Fais revenir la garniture
 8. Dans une poêle, fais chauffer 1 c. à soupe de graisse de canard. Ajoute l'oignon, l'échalote, l'ail et la carotte, puis laisse revenir environ 5 minutes.
 9. Ajoute le canard effiloché et poursuis la cuisson 5 à 7 minutes.
 10. Assaisonne avec quelques tours de poivre rouge de Kampot, un peu de persil et, si on veut pousser légèrement la version Comptoir, une toute petite pincée de paprika fumé.
 11. Monte le Parmentier
 12. Dans un plat à gratin, dépose toute la préparation au confit de canard.
 13. Recouvre avec la purée de patates douces, lisse rapidement puis saupoudre avec les 40 g de parmesan.
 14. Fais gratiner
 15. Enfourne 25 à 30 minutes à 190 °C, puis passe le plat 2 à 3 minutes sous le grill pour avoir une belle croûte dorée.
- Et bon appétit ! ❤️

