

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Parmentier de canard à la patate douce



Niveau



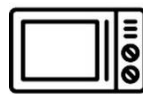
Facile

Préparation



20 min

Cuisson



15-20 min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

Chez Panier des Champs :

- 1 kg de patates douces
- 300g de pommes de terre
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 5 branches de persil
- 3 cs d'huile d'olive

En épicerie :

- 6 cuisses de canard confites
- 20g de beurre
- 25cl de crème fraîche liquide
- 50g de copeaux de parmesan



EN CUISINE !

- Commencez par éplucher toutes vos patates douces et pommes de terre. Les faire cuire 20 min dans l'eau salée.
- Dégraissez sous l'eau chaude vos cuisses de canard. Ensuite, séparez la viande des os. Ne conservez que la partie maigre et émincez la viande.
- Epluchez les échalotes et émincez-les finement. Hachez l'ail et le persil et réservez.
- Faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir 3 minutes les échalotes. Ajoutez la viande et faites revenir 3 à 4 minutes de plus. Ajoutez l'ail, le persil et le poivre. Laissez sur le feu 3 minutes.
- Dans un saladier, mixez les patates, le beurre, la crème fraîche. Vous pouvez utiliser un presse-purée ou écraser à la force du poignet.
- Dans un plat à gratin, garnissez le fond avec une fine couche de purée, puis de viande et la recouvrir du reste de purée. Enfournerez à 200°C pendant 20 minutes.
- A la sortie du four, saupoudrez de copeaux de parmesan.