

Parmentier de canard à la patate douce

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 cuisses de canard confites
- 450 g de pommes de terre
- 650 g de patates douces
- beurre
- 100 g de parmesan



Préparation

- Peler les pommes de terre et les patates douces, les couper en petits cubes. Les faire cuire 25 mn à la vapeur.
- Après cuisson, les écraser à l'aide d'un presse-purée puis ajouter 25g de beurre et la moitié du parmesan. Saler, poivrer au moulin et mélanger bien.
- Préchauffer le four à 150°C et enfourner les cuisses de canard 15 mn sur une grille. Une fois cuites, les sortir et augmenter la température du four à 200° C.
- Retirer la peau de la viande et l'effiloche. Déposer la viande dans un plat à gratin beurré. Recouvrir de purée, saupoudrer du reste de parmesan et enfourner 25 mn, ce doit être bien doré.

Régalez vous!



Vous pouvez enrichir votre préparation en ajoutant :

- Du lait en poudre et de la crème fraîche dans la purée



Vous pouvez opter pour une version plus classique avec du boeuf par exemple.