

## Hachis Parmentier de canard



Plat **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 60 mn

*Un plat raffiné et succulent ! Préférez des pommes de terre à chair farineuse, qui se délitent à la cuisson. Une recette élaborée par Jean-Pierre Coffe dans son livre « Ce que nous devons savoir sur la pomme de terre » aux éditions Plon.*

### Ingrédients

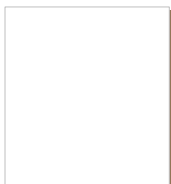
- 1 kg de pommes terre à purée
- 3 cuisses de canard confites
- 8 gésiers de canard confits
- 150 g de graisse de canard
- 200 g de foie gras en conserve
- 50 g de chapelure
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 1 noisette de beurre
- 2 cuillères à soupe de gros sel
- sel fin et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en quatre.
- 2 Plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide, ajoutez le gros sel, la branche de thym, la feuille de laurier, les 2 gousses d'ail en chemise que vous aurez légèrement écrasées et faites cuire à découvert 20 minutes environ à bouillonnement, puis égouttez-les.
- 3 Préchauffez le four à 180° C (th. 6).
- 4 Désossez les cuisses de canard, coupez-les grossièrement, ainsi que les gésiers.
- 5 Ecrasez les pommes de terre dans un saladier tant qu'elles sont encore tièdes, et incorporez petit à petit la graisse de canard atténuée.
- 6 Ajoutez à cette préparation le canard et les gésiers hachés et assaisonnez avec le sel et le poivre.
- 7 Beurrez un plat à gratin, puis étalez une première couche du mélange. Ajoutez par-dessus la moitié des copeaux de foie gras.
- 8 Placez ensuite une deuxième couche du mélange puis du reste de foie gras par-dessus.
- 9 Recouvrez de chapelure préalablement mélangée avec le persil haché.
- 10 Finissez par arroser le plat de 2 cuillères d'huile de colza. Enfouez et laissez cuire 40 minutes.
- 11 Servez avec une salade croquante.

Proposé par

**Pommes de terre de France**



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur [www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com) et toutes les infos sur la pomme de terre sur [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com)

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)