

Parmentier de canard aux cèpes et huile de truffe



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 50 mn

Au bon goût de cèpes, truffe et noisettes, ce parmentier change de l'ordinaire. Vous allez aimer !

Ingrédients

- 4 cuisses de canard - confites
- 500 g de pommes de terre
- 100 g de cèpes - (frais ou surgelés) à défaut même poids de pleurottes ou de champignons de Paris
- quelques de noisettes - en poudre (à défaut, des amandes)
- chapelure
- gruyère - râpé
- 20 cl de crème - fraîche liquide ou de ferme
- 1 verre à liqueur de madère
- 4 cs d'huile à la truffe
- graisse de canard - (récupérée avec le confit)
- beurre - doux
- 1 pincée de noix de muscade - râpée
- 1 cc de coriandre - fraîche hachée
- 1 cc de ciboulette - hachée
- 1/2 cc de thym
- 1/2 cc de romarin
- cerfeuil - haché pour la décoration
- 30 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail - de grande taille
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Hachez la viande de canard en ne conservant que le maigre. Épluchez et ciselez les échalotes. Hachez les champignons.
- 2 Mettez un peu de graisse de canard dans la poêle, faites-y revenir les échalotes, ajoutez les champignons, le thym, et le romarin. Laissez mijoter encore 1 ou 2 minutes, puis ajoutez la viande de canard et l'ail hachés. Faites cuire quelques minutes pour obtenir une viande légèrement croustillante, ajoutez le madère, puis continuez de cuire 2 minutes environ. Arrêtez la cuisson, ajoutez la coriandre, la ciboulette ciselés (coupés aux ciseaux) et mélangez bien.
- 3 Versez la viande dans le plat à gratin et réservez au réfrigérateur.
- 4 Lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux et cuisez-les à l'eau bouillante salée (environ 20 minutes). Réalisez une purée en passant ces pommes de terre dans le presse-purée et en ajoutant sel, poivre et muscade. Montez avec la crème fraîche.
- 5 Assouplissez-la en ajoutant l'huile de truffe. Mélangez bien. À défaut d'huile de truffe, on peut faire tremper 15 g de cèpes secs dans la crème bouillante pendant 1 heure environ - Dans ce cas, laissez bouillir la crème avant de commencer à cuisiner et ajoutez-y les cèpes secs et la muscade, puis réservez jusqu'à utilisation. Passez la crème à la passoire. Les cèpes trempés peuvent être, dans ce cas, récupérés, hachés et ajoutés à la viande de canard.
- 6 Mettez la purée sur la viande de canard et réalisez un décor (ou simplement, lissez à la spatule).
- 7 Saupoudrez la purée de poudre de noisettes ou d'amandes, ajoutez un peu de gruyère râpé, quelques noix de beurre et un peu de chapelure (la chapelure, en absorbant la matière grasse, donne du croustillant au gratin). Réchauffez (car tout est déjà cuit) environ 20 minutes dans un four à 200°C. Le cas échéant, on peut passer sous la salamandre du four pour parfaire le gratin.
- 8 À la sortie du four, passez rapidement au pinceau un peu de beurre fondu sur le gratin pour le faire briller. Saupoudrez de cerfeuil haché et servez sans attendre.

Proposé par

Hébergeurs en Vendée

▫ Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur [blog "Hébergeurs en Vendée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

