

Parmentier de confit de canard



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les cuisses de canard confites sont à l'honneur dans ce plat qui change du parmentier de bœuf.

Ingrédients

- canard - 5 cuisses confites
- 1 demi oignon
- 6 pommes de terre
- crème fraîche
- lait
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Cuire les pommes de terre dans de l'eau pour la purée. Dans une grande casserole, faire fondre la graisse des cuisses de canard. Passer les pommes de terre au presse-purée, ajouter de la crème fraîche, le sel, le poivre et du lait si c'est trop épais.
- 2 Une fois la viande refroidie, décortiquer les cuisses et mettre les petits morceaux de viande dans un plat à gratin légèrement graissé. Dans une petite poêle, mettre à revenir le demi oignon coupé en fines lamelles.
- 3 Dans le plat, déposer la viande, l'oignon et, par dessus, la purée. Enfournez à 180°C (th.6) durant 30 minutes. Bon appétit.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

