



LA RECETTE DU MOIS

— OCTOBRE 2024 —



Parmentier de confit de canard



Pour 4 personnes



Temps de
préparation : 20 min



Temps de cuisson :
25 min

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

à la boucherie de la cité-Jardin :



4 cuisses de
canard confites

chez votre épicier :



2
oignons



2
échalotes



2 c.a.s de
crème fraîche



10
pommes de
terre à purée



Beurre
(quantité
suffisante)



Lait
(quantité
suffisante)



1 pincée
de muscade



Sel,
poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1 Faire cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau salée, puis écrasez-les avec lait, eau, muscade, crème, beurre sel et poivre pour faire une purée.

Réchauffez les cuisses de canard, au four, 10 minutes à 120, 150°C, retirez la graisse et hachez-les grossièrement au couteau.

2

3 Faites revenir oignons et échalotes dans un peu de graisse de canard, puis ajoutez le canard haché et faites dorer ensemble.

Dans un plat, alternez une couche de canard, puis de purée, striez le dessus.

4

5 Faire cuire au four à 200°C pendant 25 minutes, avec 3 minutes sous le grill pour gratiner.

*Servir avec une
belle salade et
régalez-vous !*

**N'hésitez-pas à nous partager
vos festins :**



@boucherie_suresnes



Boucherie de la Cité-jardin