



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 épicer :



2 oignons



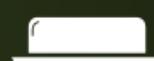
2 échalotes



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.

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.

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