

les recettes d'Alice

Hachis Parmentier au confit de canard



4 personnes



Sud ouest



hiver



Moyen



35 min



25 min



Facile

INGREDIENTS

- 4 cuisses de confit de canard 4 échalotes hachées
- 800 gr de pomme de terre 1 bouquet de persil
- 15 cl de lait entier
- Poivre noir du moulin et sel

MATERIEL NECESSAIRE

Cercle à pâtisser 10 cm / presse purée /mini alligator

PREPARATION ET REALISATION

- Cuire les pdt 25 min .Les égoutter, puis les écraser au presse-purée en y incorporant le lait. Réserver. Préchauffer le four à 240 °C. retirez la peau des cuisses. Eliminez les os, émietter la chair. Eplucher puis hacher finement les échalotes. Ciseler le persil. Déposer dans une poêle la graisse et faites dorer à feu doux les échalotes. retirer les échalotes, et les ajouter à la chair avec le persil ciselé. Saler, poivrer. Disposer au fond du cercle la purée puis le hachis préparé, et recouvrir de nouveau de purée .Mettre au four pendant 25 minutes.

CONSEILS ET ASTUCES

- Servir bien chaud dès la sortie du four avec une frisée.

Alice Délice

