

Parmentier de confit au céleri



INGREDIENTS

400 gr de pommes de terre	10 cl de lait
400 gr de céleri boule	30 gr de beurre
4 cuisses de confit de canard	1 carotte
2 oignons	15 cl de fond de volaille

MATERIEL NECESSAIRE

1 presse purée	1 cercle à pâtisser de 10 cm
----------------	------------------------------

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher et découper les pommes de terre, le céleri et les cuire à l'eau salée 20 min, puis les écrasées au presse purée. Ajouter le lait chaud et le beurre. Assaisonner.
- 2- Faire chauffer au four à 80° la boîte de confit déjà ouverte 40 min.
- 3- Emietter les cuisses de canard.
- 4- Eplucher les oignons et les ciseler. Eplucher la carotte et la tailler en petits cubes. Faire chauffer dans une poêle 3 c à s de graisse de canard puis ajouter les oignons et les carottes. Faire cuire 10 min et ajouter les miettes de canard, chauffer. Ajouter le fond de volaille et laisser mijoter 5 min, assaisonner.

CONSEILS ET ASTUCES

Dresser dans les assiettes avec le cercle le Parmentier un commencement par la purée et surmonter du confit, servir aussitôt.

Alice Délice

