

## PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD

pour 6 personnes  
1,200kg de pommes d terre  
6 échalotes  
3 cuillères a soupe de chapelure  
2 cuillères a soupe de graisse d'oie  
20 cl de crème uht  
150 gr de beurre  
sel poivre

Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux. Faites-les cuire 25 min dans l'eau bouillante salée. Égouttez-les, puis écrasez-les

Égouttez le confit de canard en réservant un peu de graisse. Ôtez la peau des cuisses et réservez-la. Ensuite, effilochez la chair en veillant bien à ce qu'il n'y ait plus aucun os. Pelez et hachez les 4 échalotes et faites-les dorer doucement dans la graisse de canard. Ciselez le persil plat puis mélangez ces 2 ingrédients à la viande. Salez, poivrez.

Graissez un plat allant au four ou des emporte-pièces circulaires, disposez la viande au fond, puis couvrez avec la purée. Parsemez de chapelure et enfourner pour 20 min

. Et si vous aimez les champignons, faites-en dorer quelques uns, coupez-les en lamelles et placez-les entre la viande et la purée, le mélange est divin ;) Aussi, vous pouvez Découper la peau des 4 cuisses de canard en petits morceaux, faites-les dorer à sec dans une poêle antiadhésive et disposez-les sur le hachis. Servez chaud, avec une bonne salade verte bien assaisonnée.

