

Parmentier de Canard pour 10 : La Recette Inratable

Ingrédients pour 10 personnes

- 1,2 kg à 1,5 kg de chair de canard confit (environ 6 à 8 cuisses)
- 1,5 kg de pommes de terre à chair farineuse (type Bintje ou Agria)
- 400 ml de lait
- 150 g de beurre
- 200 g d'oignons émincés
- 100 g de chapelure
- 50 g de parmesan râpé
- Graisse de canard (récupérée des boîtes de confit)

Préparation de la farce et de la purée

- Réserver la peau des cuisses de canard et la faire griller au four pour créer des chips croustillantes à parsemer au moment du service.
- Faire revenir les oignons dans la graisse de canard récupérée pour apporter du moelleux à la farce.
- Effilocher la chair de canard et bien l'égoutter après réchauffage pour éviter un excès de gras.
- Passer les pommes de terre cuites au moulin à légumes (grille fine) pour garantir une texture parfaite sans aspect 'colle'.
- Incorporer le lait et le beurre à la purée pour obtenir une consistance onctueuse.

Montage et cuisson

- Préchauffer le four à 200°C.
- Répartir la farce au fond du plat, recouvrir avec la purée.
- Saupoudrer le mélange chapelure et parmesan sur le dessus pour la croûte.
- Enfourner pour 20 à 25 minutes afin de lier les saveurs et obtenir une belle coloration dorée.

Sécurité alimentaire et conservation

- Température de sécurité : le plat doit atteindre 75°C à cœur lors du réchauffage.
- Refroidissement : en cas de restes, refroidir rapidement en moins de 2 heures.
- Conservation : stocker au réfrigérateur à une température inférieure ou égale à 4°C.

- Durée de vie : consommer les restes sous 2 à 3 jours maximum.