

## PARMENTIER DE CANARD CONFIT

### Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr de pomme de terre Agata
- 4 cuisses de canard confit
- 8 échalotes
- 20 cl d'huile d'olive
- 60 cl de graisse de Canard
- 20 gr de ciboulette



### Progression

Cuire les pommes de terre au four pendant environ 1h30 à 200 °C, avec un filet d'huile d'olive et une pincée de gros sel.

Faire chauffer le confit, récupérer la graisse liquide.

Émietter la cuisse à l'aide d'une fourchette et ajouter les échalotes et la ciboulette ciselées.

Une fois les pommes de terre cuire, retirer la chair de la peau et l'écraser à la fourchette dans un cul de poule, ajouter un filet d'huile d'olive et la graisse de Canard de la cuisson. Ajuster l'assaisonnement (sel & poivre).

### Dressage

Réaliser le dressage à l'aide d'un emporte-pièce en plaçant les effilochés de canard en base et recouvrir de la purée.



**Chef Gaël MARQUES**  
*Le 19C89*  
*Brenouille (60)*