

# Parmentier de canard confit, purée de pommes de terre douces aux oignons caramélisés et romarin, réduction de Porto, salade verte |

Recette pour 4 personnes



## Description

Le traditionnel parmentier français en version revisitée au canard confit, purée de patates douces parfumée au romarin et oignons caramélisés, accompagné d'une petite salade avec vinaigrette au miel et réduction de Porto.

## L'astuce du chef

Vous pouvez préparer votre parmentier au confit de canard un jour en avance. Assemblez-le dans un emporte-pièce, mais ajoutez la chapelure le jour même. Ajouter 30 minutes au temps de cuisson pour réchauffer votre parmentier à cœur.

## Ingrédients

### Le parmentier

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 500 Gr Patates douces
- 1 Branche(s) Romarin
- 4 Branche(s) Thym
- 125 Gr Oignon rouge
- 30 Ml Gras de canard
- 25 Gr Chapelure japonaise (panko)
  
- Beurre
- Sel et poivre

### La réduction

- 100 Ml Porto
- 125 Ml Demi-glace de veau
  
- Beurre
- Sel et poivre

## La salade

- 4 Poignée(s) Roquette
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Ml Miel
  
- Beurre
- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

## Mise en place

Effilochez les cuisses de canard confit.

Épluchez les pommes de terre douces, puis coupez-les en petits cubes.

Ciselez l'oignon rouge et hachez le thym.

## Préparation des patates douces

Dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, faites caraméliser la moitié de l'oignon.

Dans une grande casserole, mettez les patates douces, déposez la branche de romarin, couvrez d'eau froide et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit tendre.

Égouttez les patates douces en prenant soin de conserver un peu de bouillon de cuisson.

Réduisez le tout en purée à l'aide d'une mixette ou d'un robot coupe. Ajustez la texture de votre purée avec un peu de bouillon de cuisson et une noix de beurre en prenant soin qu'elle reste assez ferme. Finissez en ajoutant les oignons caramélisés.

## Préparation du Parmentier de confit de canard

Dans une poêle antiadhésive, déposez une noix de gras de canard, faites revenir l'autre moitié de l'oignon émincé avec le thym. Ajoutez le canard effiloché et laissez cuire pendant 2/3 minutes. Dans un emporte-pièce (ou dans un plat allant au four), disposez une couche d'effiloché de canard, puis une couche de purée de patates douces. Saupoudrez le parmentier de chapelure. Faites cuire au four pendant 5 à 10 minutes.

## Pour la réduction

Dans une casserole, faites réduire le Porto jusqu'à consistance de sirop, ajoutez la demi-glace de veau et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes pour obtenir une belle consistance.

## Pour la salade

Dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre, le miel, sel et poivre. Versez la vinaigrette sur la roquette et mélangez.

## Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez une portion de parmentier de confit de canard, retirez l'emporte-

pièce, placez un dôme de salade sur le côté et finissez avec la sauce tout autour.

**Bon appétit!**