

Parmentier de cèpes, confit de canard et confiture d'oignons

PRÉPARATION 40 min ■ **CUISSON** 15 + 20 + 20 min ■ **NIVEAU** facile

POUR 6 PERSONNES

- 3 cuisses de canard confites

Pour la confiture d'oignons

- 5 oignons
- 10 g de sucre semoule
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Pour la purée

- 1,2 kg de pommes de terre
- 20 cl de lait
- 60 g de beurre
- Gros sel

Pour les cèpes

- 800 g de cèpes surgelés
- 1 gousse d'ail
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

MATÉRIEL Alfapac

- Mini moules à gâteaux en papier

Enlever la graisse et la peau des cuisses de canard, puis effiloche la chair avec les doigts. Réserver la chair au réfrigérateur.

Pour la confiture d'oignons : éplucher et émincer les oignons en fines lamelles. Les faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, le sucre et deux pincées de sel. Bien mélanger et laisser cuire à feu vif, tout en continuant de mélanger et ce, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter alors de l'eau à mi-hauteur et laisser cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation. En fin de cuisson, ajouter la chair de canard confite afin de la réchauffer. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Pour la purée de pommes de terre : éplucher et couper les pommes de terre en morceaux réguliers. Les faire cuire dans un grand volume d'eau fortement salée pendant 15 à 20 minutes, puis les égoutter. Porter à ébullition le lait et le beurre. Baisser le feu, puis ajouter les pommes de terre cuites. Les écraser au moyen d'un fouet électrique jusqu'à obtention d'une purée homogène.

Éplucher la gousse d'ail, la couper en deux, la dégermer et la hacher finement. Dans une grande poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive et poêler les cèpes encore surgelés. Faire sauter les champignons quelques minutes à feu vif. Lorsqu'ils sont bien dorés, saler et poivrer, puis ajouter l'ail haché. Bien mélanger. Verser la poêlée de champignons dans une passoire et laisser s'égoutter.

Pour l'assemblage : préchauffer le four à 220 °C (th. 7/8). Répartir une couche de purée de pommes de terre dans le fond des mini moules. Recouvrir de cèpes poêlés, ajouter la chair de canard et recouvrir le tout de purée. Enfourner les Parmentiers pendant 20 minutes à 220 °C (th. 7/8) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



Le plus du Chef

Si vous souhaitez obtenir un bel aspect doré, parsemez le dessus des Parmentiers de parmesan râpé. Pour une confiture d'oignons plus douce, utilisez des oignons des Cévennes.

