

Confit de canard & son écrasé de pommes de terre



ENJOY YOUR FOODS
ENJOY YOUR LIFE.

Confit de canard & son écrasé de pommes de terre

2017

19 fevr.

4 pers



Facile



30 min

4 cuisses de canard confites- 1.7 kg de pommes de terre-2 gros oignons- 3 cuil. à soupe de persil haché- 2 cuil. à soupe de crème fraîche- 5 + 50 g de beurre

Hachez les oignons, les faire revenir 7-8 min dans une poêle chaude contenant 2 cuil. à café de graisse de canard.

Faire cuire vos pommes de terre dans une casserole pendant 15 min.

Les réduire en purée. Perso, j'aime bien qu'il y ait des morceaux donc je me sers d'une fourchette. Ajoutez à la purée, les oignons et les 50 g de beurre.

Préchauffez votre four à 200°C.

Débarrassez vos cuisses de canard de leurs peaux, émiettez-les. Puis faites les revenir à la poêle avec le persil.

Dans un plat à gratin, étalez le confit de canard puis recouvrir de purée.

Faire de jolis traits à la fourchette et faire gratiner dans votre four.