

# Parmentier de canard fondant pour 10 personnes

---

## Ingrédients nécessaires

- 2 kg de pommes de terre (type Bintje ou Monalisa)
- 1,5 kg de viande de canard confite (poids net effiloché)
- 200 g de beurre demi-sel
- 30 à 40 cl de lait entier tiède
- 3 à 4 échalotes ciselées
- 1 gousse d'ail hachée (plus une gousse entière pour le plat)
- 100 g de chapelure ou de fromage râpé (Comté ou Emmental)
- Jus de cuisson du confit de canard (selon besoin)

## Préparation de la purée

- Éplucher et cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Écraser les pommes de terre en purée fine.
- Incorporer progressivement le beurre demi-sel et le lait entier tiède pour obtenir une texture onctueuse.

## Préparation de la farce

- Effilochez la viande de canard confite en retirant les os et la peau.
- Faire revenir les échalotes ciselées et l'ail haché dans une poêle.
- Ajouter le canard effiloché et un peu de jus de cuisson du confit pour éviter que la viande ne soit trop sèche.

## Montage et cuisson

- Frotter un grand plat à gratin (environ 35x25 cm ou 40x30 cm) avec la gousse d'ail.
- Étaler la farce de canard uniformément au fond du plat.
- Recouvrir avec la purée de pommes de terre.
- Saupoudrer le dessus avec la chapelure ou le fromage râpé.
- Enfourner à 200°C (thermostat 6-7) pendant 20 à 30 minutes jusqu'à obtenir une croûte bien dorée.

## Conseils de chef

- Le parmentier est encore meilleur réchauffé : n'hésitez pas à le préparer quelques heures à l'avance, voire la veille.
- Servez ce plat avec une salade verte croquante (mâche ou roquette) agrémentée d'une vinaigrette légère pour apporter de la fraîcheur.