

MES RECETTES SALÉES



# Parmentier de canard



**4**  
portions



**15**min



**40**min



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée HP HC Nature
- ✓ 4 cuisses de confit de canard (400g)
- ✓ 600g de pommes de terre
- ✓ 100g de beurre demi-sel
- ✓ 4 échalotes (50g)
- ✓ 1 bouquet de persil
- ✓ 20g de chapelure dorée
- ✓ Sel, poivre et muscade



## L' Astuce Gourmande

Récupérez la graisse du confit de canard pour cuisiner des pommes de terre (Pommes Sarladaises). Rajoutez du fromage râpé sur le dessus du plat pour un mets encore plus gratiné !

- ✓ Préchauffez le four à 210°C (th 7).
- ✓ Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux.
- ✓ Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 20 min environ.
- ✓ Egouttez et écrasez-les, en incorporant la bouteille de Delical Boisson Lactée HP HC Nature ainsi que le beurre, pour obtenir la purée.
- ✓ Effilochez les cuisses de canard.
- ✓ Hachez les échalotes et ciselez le persil.
- ✓ Faites revenir le tout dans un peu de graisse de confit puis ajoutez la viande de canard et assaisonnez.
- ✓ Dans un plat à gratin, déposez-y le confit de canard effiloché, puis recouvrez avec la purée.
- ✓ Répartissez la chapelure et enfournez pour 20 min.

**360** kcal **20,0** g Protéines

/ Pour 200 ml