



Les recettes de « Madichon » notre Grand-Mère ...

Parmentier de Confit de Canard

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 8 pers

8/10 Belles pommes de terre spéciales purées

4/5 Cuisses de canard confites du Sud-Ouest

100 gr de Noisettes concassées

300 Gr de crème fraîche

4 verres de lait

Sel, poivre.



Préparation

Pour la purée assez épaisse, faire cuire les pommes de terre dans le lait en ajoutant 2 verres d'eau et saler.

Lorsqu'elles sont cuites, les écraser grossièrement avec une fourchette et ajouter la crème.

Faire réchauffer à la poêle les cuisses de canard confites et supprimer la peau. Effilocheur la viande, la déposer au fond d'un plat à gratin et ajouter la purée par-dessus.

Vous pouvez ajouter un filet d'huile de noisette. Parsemer les noisettes concassées sur la purée et enfourner 10/15 mn

Bon appétit !...

Aux Saveurs Lyonnaises et Périgourdines

Marché couvert de Nancy - 03.83.37.00.20 - Marché couvert d'Haussonville - 03.83.25.58.36

Mail : saveurslyonnaises@free.fr