

## PARMENTIER DE CANARD CONFIT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1h15



### Ingrédients :

- 3 cuisses de canard gras
- Graisse de canard
- Poudre de piment d'Espelette
- 6 pommes de terre à purée
- Sel,
- poivre du moulin,
- huile d'olive
- 2 clous de girofle
- Un petit bouquet de ciboulette
- 4 petites feuilles de menthe
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail

Cuire les cuisses de canard 40 min à feu doux dans une sauteuse avec 3 cuil à soupe de graisse de canard, le bouquet garni, les clous de girofle, l'ail en chemise et le poivre en grains, ajouter les échalotes ciselées cuire encore 20 min à feu doux.

Cuire les pommes de terre à l'eau salée dans une casserole pendant 30 min, les égoutter et les écraser grossièrement à la fourchette en incorporant 1 cuil à café de piment d'Espelette, saler, poivrer.

Effiloche la chair de canard, ajouter les échalotes, l'ail écrasé et un peu de ciboulette hachée, saler.

Monter les gâteaux à l'aide d'un cercle en intercalant une couche de purée, une couche de hachis et une autre couche de purée, réchauffer 5 min au four avant de servir, parsemer de ciboulette fraîche.