



Millebuis

**PARMENTIER DE CANARD
AUX PATATES DOUCES
& BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR**

une recette et un accord signés Cuisine et Vins de France



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR

Le commentaire de dégustation du millésime 2012 par Karine Valentin :

“Le raisin et rien d’autre dans ce vin qui signe les qualités du pinot noir de Bourgogne avec ses touches de fleur et de cassis. La structure tannique de la bouche donne au vin du mordant et renforce sa fraîcheur.”

&



PARMENTIER DE CANARD AUX PATATES DOUCES

Facile et bon marché

PRÉPARATION ET CUISSON :

30 minutes

POUR 4 PERSONNES

- 4 cuisses de confit de canard
- 800 g de patates douces
- 15 cl de lait
- 20 g de beurre
- 50 g de chapelure
- 2 cuil. à soupe d’échalotes ciselées (fraîches ou surgelées)
- 2 cuil. à soupe de persil ciselé (frais ou surgelé)
- sel
- poivre

Pelez les patates et coupez-les en dés.

Dans une casserole, couvrez-les largement d’eau froide, salez et portez à ébullition. Laissez frémir 15 minutes.

Pendant ce temps, rincez les cuisses de canard sous l’eau chaude pour les dégraisser (utilisez un peu de graisse pour graisser un plat à four).

Éliminez la peau et les os des cuisses et émiettez la chair avec les doigts dans le plat à four.

Parsemez d’échalotes et de persil, poivrez.

Lorsque les patates sont tendres sous la pointe du couteau, égouttez-les et écrasez-les à la fourchette en incorporant peu à peu le lait et le beurre. Préchauffez le four à 7 (210°).

Recouvrez le canard avec les patates écrasées, saupoudrez de chapelure, puis enfournez pour 10 à 15 minutes.

Servez le Parmentier très chaud.

Millebuis

Cuisine et Vins
DE FRANCE