



Parmentier d'effiloché de confit de canard aux noisettes, foie gras et purée aux cèpes



Ingrédients (2 personnes) :

5 pommes de terres moyenne à purée - 1 verre de lait - 20 g de beurre
- 1 CS de poudre de cèpes séchés* -
2 cuisses de canard confit - 1 tranche de foie gras mi-cuit - 1 CS de noisettes entières - 1 CS de persil

1. Préparation de la purée

Éplucher les pommes de terres, et les faire cuire à l'eau bouillante salée. Quand elles sont cuites (15-20 minutes), les écraser au presse purée, et ajouter petit à petit le verre de lait tiédi, jusqu'à obtenir la consistance désirée. Ajouter ensuite le beurre, et la poudre de cèpes. Mélanger, garder en attente. Ma technique pour garder la purée bien moelleuse et chaude avant de passer à table, et de la verser dans un saladier placé dans une casserole d'eau bouillante, et couvert de papier aluminium. La purée reste ainsi chaude sans se dessécher.

2. Préparation de la garniture

Dégraissier les cuisses de canard, enlever la peau, et émincer la chair dans une poêle. Faire chauffer à feu moyen, en ajoutant les noisettes, et le persil (pendant 5 minutes). Ajouter au tout dernier moment les cubes de foie gras, et arrêter la cuisson pour ne pas les faire fondre, mais juste les réchauffer au contact du confit.

A l'aide de cercles, déposer un lit de purée dans les assiettes, et surmonter de confit aux noisettes et foie gras.

Servir sans attendre avec une p'tite salade verte.

* Poudre de cèpes séchés : cèpes séchés réduits en poudre au mixeur.