

## Parmentier de canard aux cèpes

Préparation 1h – cuisson 40 min. coût : \*\* difficulté : \*

### Pour 4 personnes :

500g de cèpes (ou autres champignons)

1c. à soupe de persil plat

2c. à soupe d'huile de noisette

2 cuisses de canard confites

3 échalotes

10 pommes de terre (Charlotte)

50g de beurre (demi-sel)

15 à 20 cl de lait entier

Chapelure

Gros sel, sel, poivre

### Préparation :

1. Epluchez, lavez et coupez les pommes de terres. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendre.
2. 2gouttez puis moulinez les pommes de terre afin de confectionner une purée. Ajoutez le lait préalablement chauffé puis 40g de beurre. Assaisonnez.
3. Lavez, effeuillez et hachez le persil. Nettoyez et taillez les cèpes en morceaux. Faites les revenir dans une poêle avec de l'huile de noisette pendant 6 min. environ. Ajoutez l'échalote et le persil haché. Couvrez la poêle et continuez la cuisson encore 5 à 6 min., assaisonnez et réservez.
4. Désossez les cuisses de canard confites et effilochez la viande.
5. Préchauffez le four à 180°C (th.6)
6. Beurrez un plat à gratin, ajoutez une première couche de purée, quelques cèpes et la viande effilochée. Renouvelez l'opération en terminant par une couche de purée. Parsemez de chapelure.
7. Enfourez 15 à 20 min.

## POIRES ROTIES au CRUMBLE de NOIX

Préparation :30mn Cuisson :25mn Facile Bon marché

### Pour 4 personnes

- 4 poires williams 50g de noix concassées
- 50g de farine 50g de sucre roux
- 50g de noix de coco râpée 50g de beurre

### Technique

- 1-Laisser ramollir le beurre à température ambiante. Laver soigneusement les poires. Ne pas les peler
- 2-Dans un saladier, mélanger les noix, la farine le sucre et la noix de coco ; couper le beurre en petits morceaux ou en lamelles et l'incorporer au mélange. Travailler du bout des doigts pour obtenir une pâte à crumble sableuse
- 3-Préchauffer le four à 180° (th 6)
- 4-Couper les poires en 3 à l'horizontale. Poser la base dans un plat qui va au four. Parsemer la poire de pâte à crumble, recouvrir de l'autre morceau de poire mettre de la pâte et terminer avec le morceau avec la queue
- 5-Enfourner 20 à 25mn : le crumble doit être croustillant
- 6-Servir tiède ou froid accompagné d'une crème anglaise ou d'un sorbet aux poires