

Parmentier de canard confit

Pour 6 personnes :

4 cuisses de canard confites

1,5 kg de pommes de terre type Bintje (ou mélange pommes de terre et céleri rave)

12 marrons entiers au naturel

2 cuil. à s. d'amandes effilées

Noix de muscade râpée

1. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux (ainsi que le céleri) et faites-les cuire 25 min. à l'eau salée.
2. Egouttez les cuisses de canard ; réservez la gelée qui se trouve au fond de la boite et 2 c. à s. de graisse. Faites réchauffer les cuisses et retirez la peau. Emiettez la chair, salez peu, poivrez et ajoutez la gelée réservée et la moitié des marrons grossièrement émiettés ; étalez ce mélange dans un plat à four, en tassant légèrement avec une spatule.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Egouttez les pommes de terre et passez-les encore chaudes au moulin de légumes en ajoutant la graisse de canard réservée. Vous pouvez aussi les écraser finement à la fourchette. Salez peu, poivrez et ajoutez la muscade.
5. Étalez la purée sur le canard et parsemez d'amandes effilées. Garnissez de marrons réservés, en les enfonçant légèrement. Glissez au four et laissez cuire 30 min env., jusqu'à ce que le parmentier soit blond.
6. Servez chaud accompagnez d'une salade mélangée.