



RECETTE D'ALEXANDRE COUILLON, CHEF 3 ÉTOILES DU RESTAURANT LA MARINE PARMENTIER DE CANARD CONFIT

pour 4 personnes

LES INGRÉDIENTS

- 40g beurre 1/2 sel
- 440g canard effiloché confit
- 90g chapelure blanche
- 20cl lait demi-écrémé
- 1/2 oignon
- 800g de pommes de terre
- 2 pommes
- 1 pincée de sel fin et de poivre gris

LES ÉTAPES

La purée

- Éplucher, couper en gros morceaux et cuire les pommes de terre
- Faire chauffer le lait avec le beurre
- Écraser les pommes de terre, ajouter le beurre et le lait pour obtenir une purée bien lisse

Le canard

- Faire chauffer l'effiloché de canard et récupérer la graisse
- Éplucher et ciseler les oignons
- Éplucher et râper les pommes fruits
- Faire cuire les oignons avec la graisse de canard et ajouter les pommes râpées en fin de cuisson. Laisser cuire très rapidement ensemble.

Le dressage

- Mettre les oignons et les pommes au fond au plat, ajouter le canard effiloché puis la purée et terminer avec la chapelure
- Mettre au four (180°C) pour gratiner