

Parmentier de Canard

Pour 8 personnes

Fait par : Anne-Elise PIAZZA

Le : décembre 2016

Source recette : *sciences et technologies culinaires – Ed Bpi - B Cardinale*



1. Éléments de base

1,2 Kg de manchon de canard confits en boîte

Egoutter les manchons et ôter la graisse.
Désosser et dépecer les manchons de canard puis les concasser. Réserver

2. Pomme Purée

1 Kg pomme de terre bintje
Gros sel (PM)
1,5 dl crème liquide
50 g de beurre
Sel fin
Noix de muscade (PM)

Cuire à l'anglaise les pommes de terre coupées en quartiers. Passer au moulin, crémer, beurrer, assaisonner.

3. Sauce bordelaise

100g échalotes
50 g beurre
25 cl vin rouge
1L fond de veau lié
30g beurre
Sel fin
Poivre mignonette (PM)
Maïzena (PM)
Thym, laurier (PM)

Suer les échalotes au beurre.

Déglacer au vin rouge. Réduire de moitié puis mouiller au fond brun lié. Ajouter le thym, laurier, poivre, et réduire d'un quart

Lier à la Maïzena si nécessaire, monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement.

4. Finition

¼ botte de persil

Monter en cercle le canard concassé et la purée. Passer au four, décercler, entourer d'un cordon de sauce. Décorer de persil plat.