

# La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

## HACHIS PARMENTIER DE CANARD

LA CLIQUE VIENT DÎNER

**mn.** de préparation + **40 mn.** de cuisson

BUDGET : «Bling bling»

DIFFICULTÉ : «Façon Bocuse»

6 personnes

### PRÉPARATION

Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en quatre. Plongez-les dans une casserole d'eau froide, ajoutez le gros sel, la branche de thym, la feuille de laurier, les 2 gousses d'ail en chemise légèrement écrasées et faites cuire à découvert 20 minutes environ à bouillonnement. Égouttez. Préchauffez le four à 180° C (th. 6). Pendant la cuisson des pommes de terre, désossez les 3 cuisses de canard et coupez-les grossièrement au couteau, ainsi que les gésiers. Dans un saladier, écrasez les pommes de terre encore tièdes (le pilon perforé est tout indiqué) et incorporez petit à petit la graisse de canard attiédie. Ajoutez le canard et les gésiers hachés. Vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Dans un plat à gratin beurré, étalez une couche de ce mélange, puis des copeaux de foie gras (100 g environ) ; renouvelez l'opération en terminant par le mélange pommes de terre/canard. Recouvrez de chapelure mélangée avec le persil haché. Arrosez de 2 cuillères à soupe d'huile vierge de colza. Enfournez pour 40 minutes. Servez avec une salade croquante (scarole, frisée, endives).

RECETTE ÉLABORÉE PAR Jean-Pierre Coffe Recette du livre « Ce que nous devons savoir sur la pomme de terre », collection JP Coffe, éditions Plon.



crédits photos: Nicolas Edwige

### INGRÉDIENTS

- ▶ 1 kg de pommes terre à puree
- ▶ 3 cuisses de canard confites
- ▶ 8 gésiers de canard confits
- ▶ 150 g de graisse de canard
- ▶ 200 g de foie gras en conserve
- ▶ 50 g de chapelure
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ 1 bouquet de persil plat
- ▶ 1 feuille de laurier
- ▶ 1 branche de thym
- ▶ 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- ▶ 1 noisette de beurre
- ▶ 2 cuillères à soupe de gros sel
- ▶ Sel fin et poivre du moulin

### NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair farineuse se délitent à la cuisson. Elles sont particulièrement recommandées pour la préparation des purées et des potages. Mais comme elles ont aussi la particularité de moins absorber l'huile (taux de matière sèche élevé, peu d'eau), elles sont également parfaites pour les frites.