



- Rincez les cuisses de canard sous l'eau chaude pour les dégraisser (gardez un peu de graisse pour le plat à gratin). Retirez la peau et les os et émiettez la chair avec vos doigts. Réservez dans un saladier. Vous pouvez faire cette étape la veille.
- Le jour même, lavez les pommes de terre sans les peler et mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide avec 1 c. à soupe de gros sel. Portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen pendant 25 à 30 mn (selon la taille des pommes de terre et de votre casserole). Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau au cœur d'une pomme de terre : elle ne doit pas venir avec le couteau lorsque vous la soulevez.
- Pendant la cuisson des pommes de terre, faites suer dans une poêle à feu doux les échalotes émincées avec 2 c. à soupe d'huile d'olive pendant +/- 5 mn. Versez le vinaigre, le sucre et laissez confire pendant 10 à 15 mn en remuant de temps en temps.
- Emincez finement les gousses d'ail, rajoutez-les dans la poêle avec le bouillon de volaille. Détachez bien les sucs de cuisson et laissez réduire +/- 10 mn, toujours à feu doux, en remuant régulièrement. Poivrez, mettez le persil, que vous aurez au préalable effeuillé et ciselé. Versez le tout sur la chair de canard effilochée. Mélangez bien. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- Préchauffez votre four à 250°C.

Assez facile
55 mn de préparation
50 mn de cuisson
Cher
Sans gluten

Ingrédients pour 6 pers. :

6 cuisses
de canard confites (en conserve ou en bocal, ne les prenez pas sous-vide, il faut qu'elles soient conservées dans leur graisse sinon le parmentier sera sec !)
+/- 1,2 kg de pommes de terre (de préférence Ratte du Touquet)
100 g de beurre demi-sel + 20 g pour gratiner
5 échalotes
1 c. à soupe de vinaigre de vin
1/2 c. à café de sucre
3 gousses d'ail
10 cl de bouillon de volaille
2 jaunes d'œuf
Quelques brins de persil plat
1 c. à café de muscade (si possible, râpez-la au dernier moment)
Huile d'olive
Gros sel
Sel fin
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez rajouter du parmesan râpé dans la purée.
Vous pouvez recouvrir le parmentier de chapelure en mixant 150 g de pain rassis.
Pour une version plus festive, mettez entre le canard et les pommes de terre des dés de foie gras (+/- 200 g) ou des lamelles



Variantes (suite) :

de truffe melanosporum (+/- 15 g). Pour en savoir plus sur les truffes, consultez les pages ["Techniques et astuces de chefs"](#) et ["Bien choisir et conserver ses produits"](#). Enfin, pour une version plus simple et plus rapide, remplacez la purée de pommes de terre par un écrasé de patates douces : Coupez 1,2 kg de patates douces en gros dés. Recouvrez-les d'eau froide, salez et portez à ébullition. Laissez frémir pendant +/- 15 mn jusqu'à ce que les patates douces soient cuites. Égouttez-les, écrasez-les à la fourchette et incorporez au fur et à mesure 20 cl de lait et 30 g de beurre. Recouvrez le canard effiloché de cet écrasé de patates douces, saupoudrez de 150 g chapelure et enfournez à 210°C pour 10 à 15 mn.

- Égouttez les pommes de terre à l'aide d'une écumoire, **conservez l'eau de cuisson** ! Pelez les pommes de terre lorsqu'elles sont tièdes. Passez-les au moulin à légumes au-dessus d'une autre casserole (si vous n'avez pas de moulin à légumes, utilisez un presse-purée). Incorporez au fur et à mesure un peu d'eau de cuisson **bien chaude** et le beurre coupé en petits morceaux. Remuez vigoureusement. Mettez plus ou moins d'eau, selon si vous aimez une texture dense ou onctueuse. Ajoutez la noix de muscade.
- Graissez un moule à gratin (avec la graisse réservée). Garnissez le fond de canard, en tassant bien. Recouvrez avec la purée de pommes de terre. Lissez au pinceau avec les jaunes d'œuf. Parsemez de quelques fines lamelles de beurre. Laissez gratiner +/- 10 mn en surveillant, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Servez aussitôt avec une salade verte aux herbes fraîches.



N'utilisez jamais de robot ! Passez les pommes de terre au moulin à légumes si vous voulez garder l'onctuosité de la purée ! Ou à défaut utilisez un presse-purée.
Ne laissez pas les pommes de terre refroidir dans leur eau de cuisson. Égouttez-les dès qu'elles sont cuites et pelez-les rapidement.
Attention de respecter l'ordre : canard au fond du plat et purée par-dessus afin de ne pas dessécher votre parmentier !
Si vous souhaitez récupérer la graisse des cuisses de canard (pour faire des pommes de terre sautées par exemple), mettez les boîtes de confit ouvertes dans un four préchauffé à 150°C pendant +/- 10 mn le temps que la graisse se liquéfie (si vos cuisses sont dans un bocal en verre, mettez-le à feu doux dans une casserole avec un fond d'eau). Égouttez bien les cuisses et récupérez la graisse.