

Hachis Parmentier au Canard Confit sur Lit de Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1.2 kg poiur purée
- CANARD CONFIT	6-8 manchons
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- NOIX DE MUSCADE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- BEURRE	
- LAIT	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante afin de confectionner une purée avec un peu de beurre, muscade et du lait. Salez, poivrez.
- Nettoyez et émincez les poireaux. Faites-les revenir doucement dans du beurre. Salez et poivrez. En fin de cuisson arrosez avec la crème et liez avec le concentré de tomates.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites griller les manchons de canard dans le four chaud pendant 20 minutes. Retirez du four et émiettez à la fourchette. Réservez.
- Dans un plat à gratin, répartissez les poireaux puis surmontez avec l'émietté de canard.
- Recouvrez avec la purée.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pendant 20 minutes.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.