

Parmentier de Confit de Canard au Chou Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- Chou Rouge	1/4
- Oignons	1/2
- Lard Epais	1 tranche
- Pommes pour Compote	1/2
- Gelée de Groseilles	1/4 c à soupe
- Cassonade Blanche	1/2 c à soupe
- Vinaigre	un peu
- Laurier	
- Thym	
- Pommes de Terre	1.2 kg pour purée
- Canard Confit	2 cuisses
- Gruyère Râpé	
- Noix de Muscade	
- Jaunes d'Oeufs	1
- Beurre	
- Lait	un peu
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les puis confectionnez une purée avec le beurre, le lait, la muscade et le jaune d'œuf. Salez et poivrez.
- Préparez le chou rouge comme indiqué à la recette [DI-1](#).
- Ensuite, émincez l'échalote et faites la revenir dans de l'huile. Ajoutez le hachis et laissez prendre couleur. Ajoutez de l'ail puis salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites griller les cuisses de canard dans le four chaud pendant 20 minutes. Retirez du four et émiettez à la fourchette. Réservez.
- Déposez au fond d'un plat à gratin, le chou rouge avec le jus puis surmontez de la viande précuite. Arrosez de graisse de canard. Salez et poivrez.
- Recouvrez de la purée et saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pendant 15-18 minutes afin d'obtenir une belle croûte en terminant sous le grill.