

## PARMENTIER DE CANARD ET A LA PATATE DOUCE

### Ingrédients :

- 4 cuisses de canard
- 800g de patates douces
- 2 échalotes
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- 20cl de lait

### Préparation :

- Epluchez les patates douces et coupez-les grossièrement.  
Allumez le four à 210°
- Faites cuire les patates douces 10 minutes dans une casserole
- Pendant ce temps, coupez les échalotes en dés, émiettez la chair du confit de canard avec deux fourchettes en retirant la graisse et les os
- Stoppez la cuisson des patates douces : elles doivent être tendre (laissez cuire 2 minutes supplémentaires si ce n'est pas le cas)
- A l'aide d'une fourchette, écrasez les patates douces, ajoutez le lait et un peu de beurre, salez et poivrez
- Placez dans le plat : le confit de canard, les échalotes et mélangez
- Recouvrez avec la purée, saupoudrez de chapelure (ajoutez quelques morceaux de beurre sur le dessus afin que cela dore bien au four)
- Enfournier pendant 15 minutes, puis servez

BON APPETIT !!

BLEUENN