

# Parmentier de canard, mesclun d'herbes

Pour 4 personnes

## Ingrédients :

### Hachis canard :

3 cuisses de canard  
5 oignons gros  
1 carotte  
6 gousses d'ail  
2 branches de sauge  
100 gr de beurre doux  
5 cl de vinaigre de Xéres  
Sel fin, poivre du moulin  
2 branches de thym

### Mesclun d'herbes :

¼ de botte de persil plat  
¼ de botte de cerfeuil  
2 branches de sauge  
2 branches feuilles de céleri  
200 gr de roquette  
Vinaigrette QS

### Purée de pommes de terre :

1 kg de bintje  
100gr de beurre  
2 dl de lait entier

### Finition:

30 gr de beurre frais ½ sel  
40 gr de chapelure

## Préparation :

L'idée de départ est le Parmentier mais travaillé là encore avec un autre ingrédient de base.

Parer les cuisses de canard et mettre à colorer dans un sautoir ; préparer la garniture aromatique et mettre à suer dans la graisse rendue par les cuisses. Déposer les cuisses par-dessus, ainsi que les aromates et déglacer avec un verre d'eau. Couvrir et mettre à confire au four à 130°C pendant deux heures.

Pendant ce temps, tailler les oignons en mirepoix et faire confire dans du beurre clarifié très doucement. Egoutter lorsqu'ils sont cuits.

Préparer la purée de pommes de terre.

Décanter la viande, mettre à réduire le jus en ayant pris soin de le dégraisser. Récupérer les chairs de canard et émietter à la fourchette ; ajouter les oignons confits ainsi que le vinaigre de Xéres, rectifier l'assaisonnement.

Dresser le Parmentier, recouvrir de chapelure et mettre au four pour gratiner le tout.

Servir avec un mesclun d'herbes délicatement assaisonné.