

**Parmentier de**  
*Canard*

*par Matthieu Payet Godel*

**PRÉPARATION**

Cuire les pommes de terre à l'eau.

Faire revenir l'oignon et l'ail, ajouter les cuisses canards effilochées et la pomme coupée en dés pendant une dizaine de minutes.

Ajouter la coriandre, un jus de citron vert, le sel et le poivre.

Une fois cuites, écraser les pommes de terres avec du beurre, du lait, une pincée de fleur de sel et du poivre pour faire une purée.

Dresser la viande dans le fond du plat, ajouter la purée, parsemer de chapelure et cuire 30 minutes à 200°C.

**Parmentier de**  
*Canard*

*par Matthieu Payet Godel*

**INGRÉDIENTS**

---

4 cuisses de canard confites  
500 g de pommes de terre  
2 oignons  
40 g de beurre  
40 g de lait  
2 gousses d'ail  
coriandre  
Sel  
poivre  
Chapelure  
1 pomme

**USTENSILES**

---

Une sauteuse  
Un plat