

# HACHIS PARMENTIER AU CONFIT DE CANARD & PATATE DOUCE



## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Dans une poêle, **déposer** les cuisses de confit de canard côté peau 4 à 5 minutes puis **les retourner** afin de **les dégraisser**. Les **laisser égoutter** et **refroidir**. **Retirer** la peau et **les désosser**.
- Pendant ce temps, **peler** les patates douces et **les découper** en cubes. **Faire bouillir** une casserole d'eau salée et y **mettre** la patate douce à cuire pendant 15 à 20 minutes. **Les égoutter** et **les passer** au presse-purée. **Ajouter** le beurre, le lait et **assaisonner**.
- **Découper** l'oignon et le **faire revenir** dans la graisse des cuisses et **laisser dorer**. Une fois les cuisses de canard refroidies, **les émietter** et **ajouter** la viande ainsi obtenue avec les oignons.
- Dans un plat allant au four ou dans des moules individuels, **déposer** une couche de viande et **recouvrir** de purée de patates douces. **Saupoudrer** de chapelure.
- **Mettre** au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes. **Servir** bien chaud.



## INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de confit de canard
- 1kg de patates douces
- 1 oignon
- 20g de beurre
- 15 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- Sel, poivre



**35 min** selon vos goûts **2/5**