

Parmentier De Canard



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1 purée de Mousseline - reste de confit de canard - 250 gr coulis de tomate - 2 œufs - un peu de crème fraîche – Gruyère râpé - herbe de Provence - beurre - lait - sel et poivre

Préparation

Préparer la purée comme indiquer sur le paquet ou faites une purée traditionnelle - Ajouter un œuf, du beurre et un peu de crème fraîche.

Dans une poêle mettre le canard (haché ou effiloché) faites chauffer avec le coulis de tomate. Mettre dans un saladier ajouter 1 œuf et les herbes de Provence salez et poivrer à convenance.

Dans un plat à gratin mettre une couche de puée, le canard et une autre couche de purée. Parsemez de gruyère et de petits morceaux de beurre.

Préchauffer le four à 195 c° puis faire chauffer pendant 25 min.

Servir avec une bonne salade verte.

Bon appétit