**GRATIN DE CONFIT DE CANARD ET POMMES DE TERRE PERSILLEES**

Pour 3 personnes

400g de confit de canard émietté

600g de pommes de terre (PDT) coupées en tranches de 5 mm environ

2 gousses d’ail

3 cas de graisse du confit

2 cas de persil ciselé

1 peu de piment d’Espelette

15 cl de crème

Préchauffez le four à 160°

Mélangez les PDT à l’ail pilé, le persil et l’Espelette

Dans un plat allant au four, déposez le confit au fond et répartir les PDT par-dessus

Versez la crème

Enfournez pour 45 minutes puis 5 minutes sous le grill du four

DEGUSTEZ AVEC UNE SALADE VERTE

**LA TABLE DES PLAISIRS**