

# Hachis Parmentier

## Ingrédients (Pour 4 personnes) :

- 2 cuisses de confit de canard
- 400 g de purée de pomme de terre
- 2 carottes
- Chapelure
- 20 cl de bouillon de bœuf
- 1 oignon
- 2 c à s de fond brun
- Poivre



- Hachez grossièrement la chair de canard après l'avoir désossée et effilochée.
- Sur le feu, dans une casserole, disposez le canard dans le bouillon avec les carottes. Ajoutez un peu de fond brun et poivrez. Une fois les carottes confites, ajoutez les oignons crus.
- Disposez le mélange de viande dans de petits caquelons, recouvrez d'une purée de pomme de terre et saupoudrez de chapelure. Enfournez à 180° pendant 30 minutes environ.
- Accompagnez votre recette d'une sauce de canard noisette et d'un mesclun.

**Max**  
& VÉNUS