Le Parmentier de Canard Inratable pour 10 Personnes

Ingrédients nécessaires

- 2 à 2,5 kg de pommes de terre (type Bintje ou Monalisa)
- 1,5 à 2 kg de confit de canard (environ 6 à 8 cuisses)
- 200 à 300 ml de lait entier
- 100 à 150 g de beurre demi-sel
- 100 ml de jus de volaille ou de bouillon de canard
- 80 à 100 g de chapelure ou de fromage râpé (Comté ou Emmental)
- Échalotes ciselées et persil plat frais
- Noix de muscade fraîchement râpée

Préparation de la purée onctueuse

- Cuire les pommes de terre à l'eau salée froide ou à la vapeur pour garantir une chair fondante.
- Passer les pommes de terre au presse-purée (ne jamais utiliser de mixer pour éviter une texture élastique).
- Incorporer le beurre et le lait chaud progressivement pour obtenir une consistance lisse.
- Assaisonner avec une pointe de noix de muscade fraîchement râpée pour rehausser le goût.

Préparation de la garniture au canard

- Débarrasser les cuisses de canard de leur peau et de l'excès de gras.
- Effilocher finement la chair de canard.
- Faire revenir la viande effilochée dans une poêle avec les échalotes ciselées et le persil plat.
- Ajouter le jus de volaille ou le bouillon de canard pour éviter que la viande ne se dessèche au four.

Montage et cuisson au four

- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
- Déposer la couche de canard effiloché au fond d'un grand plat à gratin adapté.
- Répartir uniformément la purée sur le dessus de la viande.
- Saupoudrer la surface avec la chapelure ou le fromage râpé.
- Enfourner pendant 20 à 30 minutes jusqu'à obtenir une croûte bien dorée et croustillante.