

Parmentier de potimarron sur son émietté de canard confit



Dans mon panier pour 4 personnes :

- 4 cuisses de canard confites
- 5 échalotes
- 2 bouchons de vinaigre de Xérès
- 1,5 kg de potimarron
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 1 pincée de fleur de sel
- poivre du moulin
- 1 peu de persil plat
- 1 gros oignon
- 1 peu de lait
- 1 peu d'eau

En cuisine :

1. Eplucher l'oignon et le tailler en rondelles fines.
2. Eplucher le potimarron, le découper en gros dés et le faire revenir avec l'oignon dans un peu de graisse de canard récupérée dans la boîte des cuisses confites.
3. Assaisonner avec un peu de fleur de sel et quelques tours de moulin de poivre. Laisser compoter à feu doux, à couvert. Si cela attache, ajoutez un peu d'eau.
4. Lorsque le potimarron s'écrase, le réduire en purée avec un presse-purée et ajouter un peu de lait tiède jusqu'à obtention d'une purée lisse mais assez épaisse. Ajouter les 4 épices, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Verser les cuisses de canard dégraissées le plus possible dans une cocotte.
6. Faire tiédir, pour que la graisse fonde.
7. Récupérer les cuisses en les égouttant le plus possible.
8. Enlever la peau et effiloche la chair.

9. Eplucher et couper en petits dés les échalotes.
10. Les faire suer dans une casserole, dans un peu de graisse de canard jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides sans coloration. Déglacer alors avec le vinaigre.
11. Incorporer les échalotes à la viande, ainsi que le persil ciselé.
12. Placer ce mélange dans le fond d'un bocal ou dans un ramequin, une petite cocotte individuelle (selon votre choix et ce que vous avez).
13. Faire réchauffer au four au bain-marie à thermostat 160°.
14. Servir, accompagné d'une petite salade de mâche.