



Parmentier au canard tout chic et tout simple!

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22-24 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 paquet de 500 g. de canard confit du Lac Brome
- 4-6 pommes de terre jaunes
- 1 tasse et demi de fèves jaunes blanchies ou de maïs en grain
- 2 oignons jaunes
- 1/3 tasse de chapelure nature
- 1/3 tasse de parmesan râpé
- 1/2 tasse de beurre divisé en deux
- Un peu de crème ou de lait
- Sel et poivre

Préparation

1. Peler et couper les pommes de terre.
2. Les faire cuire dans l'eau jusqu'à tendreté (10-15 minutes).
3. Pendant la cuisson des pommes de terre, préparer et faire blanchir les haricots jaunes. Réserver.
4. Couper les oignons en rondelle et faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce que ce soit caramélisé. Réserver.
5. Dans un bol, faire fondre 1/4 de tasse de beurre au four micro-onde. Ajouter ensuite la chapelure et le parmesan et bien mélanger. Réserver.
6. Lorsque les pommes de terre sont cuites, réduire en purée avec 1/4 tasse de beurre et un peu de crème au goût. Saler et poivrer.

7. Dans un plat allant au four ou dans un emporte-pièce en métal en portion individuelle, déposer, dans le fond, le canard confit, ensuite les oignons, les haricots et les pommes de terre.
8. Ajouter le mélange de chapelure et faites griller le tout à broil jusqu'à ce que ce soit bien doré!
9. Démouler dans le cas des emporte-pièce.
10. Déguster avec une salade fraîche!