PARMENTIER AU CONFIT DE CANARD

Le 22 Août 2022

Image not found or type unknown
Idée recette parmentier au confit de canard truffes noires dans bocal individuel La Combe de Job épicerie fine à Brive Conserverie Objat

Le parmentier est un grand **classique de la cuisine française**, un plat gourmand par excellence et surtout une idée **recette réconfortante en hiver.** Il nous rappelle nos souvenirs d'enfance et "cerise sur le hachis", il nous permet de **recycler les restes de viande** du frigo.

Les 5 avantages du hachis parmentier

- Il est **facile et rapide à préparer**
- Il se décline avec **plusieurs types de viande** : du boeuf, du veau, de l'agneau, du canard
- Il **fait l'unanimité auprès des enfants** et des ados et remporte un franc succès auprès des grands
- Il **se prépare la veille** et se réchauffe le jour même.
- C'est un **plat unique** économique à compléter avec une salade verte du jardin.

Que peut-on faire avec du canard confit effiloché?

La Combe de Job vous propose 4 recettes délicieuses et festives avec du confit de canard à faire en automne, en hiver et pour les **fêtes de Noël** ou réveillon du Nouvel An que ce soit en **plat principal** ou pour l'apéritif.

- **Eclairs au confit de canard**, compotée de poivrons et d'oignons
- **Nems au canard confit** et chutney de figue (une **vidéo Youtube** illustre la recette)
- **Burger au confit de canard**, fondue de poivrons rouges et roquette : recette de A à Z : réalisation du pain à burger à la garniture
- **Tian de légumes d'été au confit de canard** : une recette simple et peu onéreuse

Les ingrédients du hachis façon "la combe de job"

Pour le canard

4 **cuisses de canard sous vide emballées individuellement** ou **confit de canard en boite de conserve (origine Sud-Ouest, France)**.

LA COMBE DE JOB SARL 21 Avenue Conseiller Coudert 19130 Objat
05 55 84 13 33 - contact@lacombedejob.com

L'**astuce de La Combe de Job** pour réaliser des recettes avec du confit est de privilégier les cuisses sous vide : **vous gagnerez du temps** car vous n'aurez pas à dégraisser toutes les cuisses d'une boite.

2 échalotes ciselées

1 pincée de piment d'Espelette

Pour la purée

1 kg de pommes de terre (bintjes par exemple)

15 cl de lait ou de crème fraiche liquide et de la **graisse de canard**

Quelques noisettes de beurre

1 pincée de noix de muscade

Sel rose de l'himalaya, poivre du moulin

Les étapes de la recette de parmentier de canard de La Combe de Job

Le temps de cuisson dans un four à chaleur tournante est de 30 mn, température à 200°C (position 6-7)

Etape 1

Faire cuire les pommes de terre à l'eau avec du gros sel

Etape 2

Réaliser la purée de pommes de terre : écraser les avec un peu d'eau de cuisson et le lait ou la crème liquide. Saler et poivrer et rajouter bien évidemment de la graisse de canard pour apporter du goût.

Etape 3

Ôter la peau des cuisses de canard confites et les effilocher. Petite astuce pour retirer la peau des cuisses confites : les faire tiédir quelques secondes au micro-ondes.

Etape 4

Faire revenir les échalotes dans une poêle pour les colorer puis ajouter l'effiloché de canard. Mélanger

Etape 5

Disposer dans un plat à gratin en terre de préférence, la préparation de confit puis la purée. Tracer à la fourchette des lignes horizontales et verticales pour créer un décor. Pour que votre gratin de pommes de terre et confit de canard soit doré, disposer des morceaux de beurre sur le dessus et enfourner.

Le parmentier au confit de canard est avant tout un **plat familial**, **gourmand** et **économique**.

C'est une recette parfaite pour les **fêtes de Noël**, quelques lamelles de **truffes noires tuber mélanosporum** apporteront la touche festive qui fera la différence : tant gustativement que visuellement.

Comment présenter votre parmentier de canard?

- Le hachis de canard peut se présenter dans un plat en terre pour une **version familiale et conviviale**
- Pour une présentation plus raffinée et plus originale, présenter le dans des **bocaux Le Parfait** , une présentation

individuelle apportera la touche "**repas de fêtes chic**" tout en **recyclant** des **bocaux de foie gras**, une tendance du **DIY** qui plaira à vos invités à coup sûr.

Peut-on faire du hachis sans pomme de terre?

Bien évidemment, rien ne nous empêche de remplacer les pommes de terre par un autre légume. Par exemple, faire une **purée de butternut**. Pour ceux qui ne connaissent pas, c'est une courge que l'on reconnait d'un seul coup d'oeil avec sa forme de poire, que l'on appelle aussi "**doubeurre**" en français, de la famille des cucurbitacées. Sa couleur est beige voire blanchâtre lorsqu'elle est mûre. Elle possède des **notes subtiles de noisette** et pour finir, elle est très **peu calorique** et possède de multiples vertus : riche en vitamine A et C

L'autre alternative au parmentier sans pommes de terre peut-être **la patate douce** un tubercule exotique originaire d'Amérique Latine de la famille des convolvulaceae. C'est un féculent peu calorique. Sa chair est orangée et **délicatement sucrée**. La patate douce se marie très bien avec du filet mignon de porc, de la côte d'agneau ou de boeuf mais surtout elle est excellente avec la **viande de canard** car elle apporte une saveur **festive et raffinée** à ce **plat traditionnel familial**.

Quel ingrédient peut-on rajouter dans son parmentier de canard pour en faire un plat gastronomique?

Ici nous sommes en **Corrèze** et comme vous le savez sûrement la région **Nouvelle Aquitaine** est réputée pour être août une terre riche en **champignons**. C'est tout naturellement que nous ajoutons à notre parmentier des **cèpes cuisinés** disposés entre la purée et l'effilochée de canard confit. Une autre variante originale à cette recette est d'utiliser des **cèpes secs** réhydratés si vous souhaitez une version plus light et un peu moins calorique.

Une autre **richesse gourmande de notre région**, ce sont les **châtaignes** que vous pouvez écraser et rajouter à votre purée de pommes de terre (compter environ 100 à 120g pour un plat pour 4 personnes.

Bonne dégustation

Toute l'équipe de La Combe de Job, producteur de foie gras à **Brive la Gaillarde** en **Corrèze**

Article mis à jour le 19 août 2026