

# Parmentier de canard à la courge butternut



## Ingrédients :

- 1 petite courge butternut
- 10 cl de crème fraîche liquide
- Sel, poivre
- 4 cuisses de canard confites
- 1 oignon
- 1 échalote
- Persil haché

Pelez et coupez la courge butternut en morceaux.

Faites cuire dans de l'eau salée pendant environ 20 minutes.

Pendant que la courge cuit, émiettez la chair des cuisses de canard confites.

Pelez et émincez l'oignon et l'échalote.

Faites-les revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe de graisse de canard.

Ajoutez la chair de canard émiettee et faites revenir pendant 5 minutes à feu vif.

La chair doit légèrement dorer mais rester fondante.

Ajoutez un peu de persil haché

Égouttez la courge cuite.

Mixez finement avec la crème liquide, du sel et du poivre.

Dans un cercle, mettez du canard et tassez. Mettez par-dessus de la purée de courge butternut et tassez avec le dos de la cuillère puis retirez le cercle.

Dégustez bien chaud !