

HACHIS PARMENTIER DE CANARD

Ingrédients pour 6 Pers. :

- 1,5 kg de pommes de terre
- 4/5 cuisses de canard confites
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 400 ml de lait
- 50 ml de graisse de canard



Photo: Magalie Bermejo

Préparation:

- Préchauffer le four à 200° sans la grille.
- Emincer les pommes de terre avec la **Mandochef**.
- Effiler les cuisses de canard et dans le **bol batteur** mélanger le canard avec le persil et l'ail.
- Dans l'**ultra pro 2L** mettre une couche de pommes de terre, une couche de canard, une couche de pommes de terre, une couche de canard, une couche de pommes de terre.
- Versez dessus, la graisse de canard et le lait.
- Mettez à cuire 1 h dans four Th 6/7 ou 200°.