

## Parmentier de Confit de canard à la poire

*Pour 4 personnes:*

*2 cuisses de canard confites – 500g de pommes de terre – 2 poires – 4 échalotes  
60 g de beurre – 1 c à s de sucre – sel et poivre..*

Épluchez et émincez les pommes de terre, faites-les cuire à l'eau 15 min ; à ce moment, vous ajoutez les poires pelées, épépinées et coupées en dés. Poursuivez la cuisson 5 min, salez et poivrez puis écrasez le tout avec 40g de beurre à la fourchette.

Pelez et émincez les échalotes. Faites-les revenir à la poêle 5 min avec 20 g de beurre, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser encore 3 min. Faites chauffer les cuisses de canard confites à sec dans un « faitout ». Désossez-les effilochez la chair. Dans une assiette, alternez dans un cercle l'écrasée de pommes de terre avec le confit. Retirez doucement le cercle.

Sarnissez d'échalotes caramélisées et servez avec une salade de mâche.

