

PARMENTIER DE CANARD A LA PATATE DOUCE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de COOKIDOO

Ingrédients :

- 100 g de fromage râpé
- 40 g d'échalotes
- 20 g de persil frais
- 2 cuisses de canard confites, peau retirée et grossièrement effilochées (275 g env.)
- 250 g d'eau
- ½ c. à café de sel
- 300 g de patates douces, coupées en dés
- 5 g de gingembre frais
- 50 g de crème liquide 35% m.g.
- 2 pincées de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts

Préparation :

- Mettre les échalotes et le persil dans le bol,
- puis hacher 5 secondes à vitesse 5
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- Ajouter les cuisses de canard effilochées
- puis rissoler 4 minutes à 120°C en sens inverse vitesse 1
- Transvaser dans un plat à gratin et réserver
- Mettre l'eau et le sel dans le bol,
- insérer le panier cuisson,
- mettre les patates douces et le gingembre dans le panier cuisson,
- puis cuire à la vapeur 20 minutes température Varoma, vitesse 1 .
- 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, préchauffer le four à 180°C
- Retirer le panier cuisson, vider le bol et y verser le contenu du panier cuisson.
- Ajouter la crème liquide et le poivre, puis mixer 30 secondes à vitesse 6
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire,
- puis étaler uniformément cette purée sur le hachis de canard.
- parsemer de fromage râpé
- puis enfourner et cuire 20-25 minutes à 180°C, jusqu'à ce que la surface du gratin prenne une belle coloration dorée.
- Servir chaud, accompagné par exemple d'une salade verte.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations