

Parmentier de canard, poires, cassis et ail noir



Recette et photo par [Les Minettes](#)

Portions: 4

Mode de cuisson: poêle et four

Temps de préparation: 50 minutes

Temps de cuisson: 20 + 15 + 15 minutes

Ingrédients

Purée

- 5 pommes de terre Russet ou Yukon Gold, pelées et coupées en 2
- 1 petit rutabaga, pelé et coupé en petits cubes (donne environ 1 tasse)
- 1 oignon jaune, pelé et coupé en 4
- 4 branches de sarriette fraîche (ou 1 c. à soupe, ou 15 ml, de sarriette séchée)
- 6 baies de genévrier
- 2 c. à soupe (30 ml) sel
- 1/4 tasse (60 ml) beurre salé, coupé en dés
- 1/3 tasse (80 ml) crème 15%
- Sel au goût

Canard

- 4 cuisses de canard confites, désossées et sans la peau

1/4 tasse (60 ml) gras de canard
2 échalotes émincées
1 gousse d'ail hachée
6 champignons coupés en petits cubes
2 poires épépinées et coupées en morceaux
1/3 tasse (80 ml) de cassis séché
2 c. à soupe (30 ml) thym effeuillé
1/2 c. à thé (2,5 ml) poivre des dunes, moulu
1/3 tasse (80 ml) vin blanc
1 tête d'ail noir, pelée et coupée en petits morceaux
Sel au goût

Préparation

Purée

1. Dans une casserole, mettre les pommes de terre, le rutabaga, l'oignon, la sarriette, les baies de genévrier, le sel et couvrir d'eau. Porter à ébullition et cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre et le rutabaga soient tendres.
→ Entre ces deux étapes, faire la mise en place de la préparation du canard et couper vos ingrédients.
2. Égoutter, et retirer la sarriette et les baies de genévrier.
3. À l'aide d'une moulinette (ou d'un pilon), réduire le tout en purée, en incorporant graduellement le beurre. Ajouter la crème et bien mélanger. Ajouter du sel au goût. Réserver.

Canard

4. Dans une grande poêle, à feu moyen, faire fondre le gras de canard et y faire revenir les échalotes et les champignons environ 6-8 minutes, jusqu'à coloration. Ajouter l'ail et continuer la cuisson 1 minute.
5. Augmenter un peu le feu et ajouter les poires et le canard. Saler. Poursuivre la cuisson 4-5 minutes. Déglacer au vin blanc.
6. Ajouter le cassis séché, le thym, l'ail noir et le poivre des dunes, bien mélanger et retirer du feu.

Dressage

7. Placer la grille au centre du four et préchauffer à 190°F (375°C).
8. Répartir l'appareil de canard dans 4 plats individuels allant au four et recouvrir de la purée.
9. Cuire 15 minutes et finir sous le gril (à broil) environ 1 minute, pour dorer le dessus.

Quelques petits conseils...

- Servir avec une bonne salade verte (vinaigrette à l'estragon) et de petits morceaux de betterave.
- Vous pouvez aussi dresser ce parmentier dans un plat rectangulaire d'environ 12 X 9 po.

- Vous pouvez ajouter sur le dessus du fromage râpé à pâte ferme, de type tomme ou vieux cheddar.

Lien vers la recette:

<https://cariboumag.com/2019/12/parmentier-de-canard-poires-cassis-et-ail-noir/>