

## *Parmentier de canard aux topinambours*

---

### *Ingédients*

Pour 6 personnes :

- 4/5 cuisses de canard confites, en conserve
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 dizaine de topinambours
- 4 belles pommes de terre pour purée\*
- Sel, poivre
- Persil frais
- Fromage râpé
- Chapelure et/ou flocons d'avoine

\*variété Bintje ici

### *Instructions*

Commencez par éplucher les topinambours et les pommes de terre. Portez un grand volume d'eau salée à ébullition. Plongez d'abord les topinambours et ajoutez les pommes de terre dix minutes plus tard. Laissez cuire 25 à 30 minutes de plus environ. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, ils sont cuits lorsqu'ils sont bien tendres

Pendant qu'ils cuisent, vous pouvez effiloche les cuisses de canard. Il faut d'abord les désosser, attention il y a parfois de petits os qu'on ne remarque pas tout de suite. Réservez d'un côté la viande, de l'autre la graisse de canard dans des pots à confiture ou autre récipient au choix.

Préchauffez le four à 200 degrés.

Dans une sauteuse, faites blondir deux oignons émincés et 2 gousses d'ail épluchées/dégermées/aplaties au couteau dans un peu de graisse. Puis ajoutez la viande de canard effilochée. Salez légèrement et poivrez. Laissez cuire quelques minutes, juste assez pour que les saveurs se marient. Puis ajoutez un peu de persil frais hors du feu.

A l'aide d'un presse-purée manuel ou dans la cuve du robot équipé du batteur plat (et du couvercle anti-projection), écrasez vos topinambours et vos pommes de terre en les alternant. Ajoutez un peu de graisse de canard si besoin pour détendre un peu l'écrasée. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée. Goûtez et rectifiez si besoin.

Dans un grand plat à four, étalez la préparation au canard dans le fond, puis recouvrez avec l'écrasée. Tassez un peu à l'aide d'une spatule pour bien aplatir votre hachis. Enfin saupoudrez un peu de fromage râpé et de chapelure et/ou flocons d'avoine pour apporter du croustillant.

Enfournez jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le hachis bien gratiné.