**Parmentier de canard confit**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/parmentier-de-canard-confit-p1030518-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**L'ail confit :  
- une douzaine de gousses d'**[**ail**](https://recettes.de/ail) **(1)  
- graisse du confit de canard  
- 1 brindille de thym**

Laisser la première peau sur  les gousses d'ail.  
Les déposer dans une casserole avec le thym et les couvrir de graisse de canard fondue.  
Chauffer à frémissement puis baisser la température  
et laisser confire tout doucement pendant environ 15 minutes.  
Vérifier la cuisson en enfonçant une pointe de couteau : la chair doit être tendre.  
Égoutter les gousses, retirer la peau et écraser la chair.  
Réserver.

**Le canard et la sauce :  
- 2 grosses cuisses de** [**canard**](https://recettes.de/canard)[**confites**](https://recettes.de/canard-confit) **avec la graisse**  
**- 2 grosses échalotes**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 100 ml de** [**Porto**](https://recettes.de/porto) **(ou Madère)**  
**- 200 ml de** [**fond de veau**](https://recettes.de/fond-de-veau) **(ou de canard)**

Égoutter les cuisses de canard.  
Retirer la peau et détacher la chair des os.  
Éplucher et émincer les échalotes et l'ail.  
Les faire rissoler quelques minutes dans une casserole avec une cuillerée de graisse les os et les parures des cuisses de canard.  
Déglacer avec le Porto et laisser évaporer pendant quelques secondes.  
Mouiller avec le fond de veau, porter à ébullition  
et laisser mijoter pendant une vingtaine de minutes à feu doux.  
Passer au chinois en pressant bien pour récupérer toute la sauce.  
Couvrir et réserver.

**La purée à l'ail confit :  
- 1 kg de pommes de terre**  
**- 100 g de crème fraîche**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- sel & poivre du moulin  
- l'ail confit**

Éplucher et couper les pommes de terre en gros dés.  
Les déposer dans une casserole, couvrir d'eau froide salée et porter à ébullition.  
Laisser cuire à frémissement pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Écraser les pommes de terre, ajouter la crème, la purée d'ail et le persil.  
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer. Réserver.

**Le dressage :  
- 6 tranches de** [**pain de mie**](https://recettes.de/pain-de-mie)  
**-** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris  
- persil haché**

**6 cercles à mousse de 8 cm de Ø posés sur la plaque à pâtisserie**  
**Préchauffage du four à 150°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire dorer le pain au grille-pain. Le couper en rondelles à l'aide des cercles.  
Déposer un crouton au fond de chaque cercle.  
Couper la chair de canard en dés et la lier avec 3 cuillerées de sauce.  
Répartir la moitié de la purée dans les cercles en tassant bien pour ne pas laisser de vide.  
Répartir la chair de canard toujours en tassant.  
Finir avec le reste de la purée et lisser le dessus à la spatule.  
Au moment du repas, faire chauffer au four  pendant une demi-heure.  
Pendant ce temps, faire sauter les champignons émincés dans une cuillerée de graisse de canard.  
Assaisonner.  
Démouler chaque cercle sur une assiette chaude.  
Entourer de champignons et arroser d'un cordon de sauce.  
Saupoudrer de persil haché.  
Servir immédiatement.