Sas Gérard Burgaud

Cuisses de canard Burgaud confites - 8 personnes

- 8 cuisses de canard Burgaud
- 1 pot de graisse de canard (environ (500g)

Faire fondre dans une cocotte en fonte les cuisses de canards avec la graisse de canard. Laisser mijoter tout doucement à couvert pendant 2 heures environ sans oublier de remuer de temps en temps.

Parmentier de confit de canard Burgaud – 4 personnes

- 4 cuisses de canards confites (voir recette précédente)
- 2 oignons et 2 échalotes hachés
- 10 pommes de terre (grosses)
- 2 cuillères à soupe de crème fraiche
- lait, eau
- sel poivre, muscade (une pincée)
- chapelure (facultatif)

Eplucher et laver les pommes de terre. Les couper en morceaux et les mettre à cuire dans un grand volume d'au salée.
Réchauffez les cuisses de canard à feu très doux ou bien au bain-marie pour faire fondre la graisse. Conservez une cuillère à soupe de graisse de canard. Découpez et hachez grossièrement les cuisses confites (surtout pas de mixer. il doit rester quelques morceaux)
Dans une sauteuse, faites revenir les échalotes et les oignons hachés dans une cuillère à soupe de graisse de canard, à feu très doux. Lorsque ce mélange est bien blond, ajoutez le hachis de canard et mettez à feu vif, en mélangeant vivement, pendant 5 minutes. Le hachis de canard doit être finement grillé en surface, mais rester moelleux. Réservez hors du feu.
Ecrasez vos pommes de terre pour en faire une purée en ajoutant de l'eau et du lait. La purée doit être moelleuse. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de muscade et la crème fraîche. Bien mélanger le tout.
Dans un plat à gratin que vous pouvez légèrement huiler, étaler la moitié du hachis de canard dans le fond du plat.
Mélanger le reste du hachis (c'est-à-dire l'autre moitié) avec la moitié de la purée. Déposer ce mélange sur la 1ère couche de purée.
Terminer par une troisième couche de purée. Vous pouvez recouvrir le tout de chapelure (facultatif)
Enfourner à four chaud (200°C) pendant 25 mn. Vous pouvez également finir la cuisson 3 minutes sous le grill pour obtenir un joli gratiné si vous avez opté pour la chapelure.

Parc d'Activités de la Bloire 42 rue Gustave Eiffel 85300 Challans Tél : 02 51 68 23 68 Fax : 02 51 35 25 82
SAS au capital de 197 600€ Siret 347 611 154 00027 Naf 1012 Z N° TVA : FR 54 347 611 154
Abattoir Atelier de découpe Agréé FR 85 047 003 CE E-mail : contact@canards-burgaud.com