Parmentier de canard

Pour 4 personnes :

Lavez, épluchez 1 kg de pommes de terre, pour en faire une purée
Bintje, marabelle, (pomme de terre à chair farineuse.)

Débarrassez 4 cuisses de canard confites de leur graisse en les chauffant légèrement au micro ondes, ôtez la peau, réservez
2 c à soupe de graisse.

Ensuite effilochez (pas mixer) la chair en veillant à ce qu'il n'ait
aucun os.

Pelez et hachez 4 échalotes et les faire suer doucement dans la graisse de canard.

Ciselez quelques brins de persil, mélangez celui-ci aux échalotes
puis le tout à la viande, salez, poivrez.

Graissez un plat allant au four, disposez un lit de purée, la viande
puis couvrir du reste de purée, parsemez de chapelure.
Enfournez pour 25 à 30 mn.

Accompagner ce plat d'une scarole.