



## Parmentier de vitelotte, champignons sur son émietté de canard confit

### Ingrédients

- 4 cuisses de canard confites
- 5 échalotes
- 3 bouchons de vinaigre de Xérès
- 200g de champignons de Paris ou autres
- 1 kilo de pommes de terre vitelottes
- Gros sel
- 1 pincée de muscade moulue
- Sel, poivre
- Persil plat
- 1 peu de lait
- 1 peu de crème fraîche
- Quelques noix

### Préparation

- Éplucher les vitelottes et les cuire à l'eau bouillante salée pendant environ 1 heure. Ciseler les échalotes, nettoyer les champignons et les faire revenir dans un peu de graisse de canard récupérée dans la boîte des cuisses confites.
- Faire tiédir, pour que la graisse fonde. Récupérer les cuisses en les égouttant le plus possible. Enlever la peau et effiloche la chair. Ajouter le vinaigre et le persil haché. Rectifier l'assaisonnement.
- Lorsque les pommes de terres sont cuites, les récupérer et les écraser, ajouter du lait tiédi, de la crème fraîche et assaisonner.
- Dans un cercle, disposer l'effiloché de canard, les champignons, puis terminer par la purée de vitelottes. Enfourner 10 minutes à 180° C pour réchauffer le tout. Déposer une noix sur chaque parmentier.
- Servir, accompagné d'une petite salade de mâche.