Hachis parmentier de canard crème de parmesan de Cyril Lignac

Vu qu'on est très gourmand et qu'on est 5 à table, j'ai fait quelques modifications de quantités, je les ai mises en rouge, j'ai laissé évidemment les proportions de Cyril Lignac!

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES (6 personnes pour nous)

- 3 cuisses de confit de canard (5 nous)
 - 1 oignon épluché (un très gros)
 - 6 champignons lavés (des très gros)
 - 3 tomates mures (4)
 - 20cl de bouillon cube (70 ml uniquement)
 - 1 botte de ciboulette
 - 600g de pommes de terre Bintje épluchées (1,6kg, on est gourmand nous!)
 - 100g de beurre (moins, environ 50g)
 - 30cl de lait (200g)
 - 50cl de crème liquide (40 cl)
 - 8 cuillerées à soupe de parmesan râpé + 1 morceau de parmesan (40g)
 - huile d'olive
 - sel fin et poivre du moulin
-
- 2 poignées de roquette
 - huile d'olive & vinaigre de vin

Préparation

Tailler les pommes de terre en cubes et les plonger dans une casserole d'eau salée. Faire cuire 12 minutes au moins jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites puis les égoutter et les passer au presse purée ou les écraser à la fourchette en ajoutant le beurre (au companion, c'est 30 s vitesse 6, on ajoute le beurre et le lait et on relance vitesse 6 30s, la recette companion [ici](#)) et on ajoute du lait selon la texture de la purée, si elle est suffisamment soyeuse, il n'est pas nécessaire d'ajouter du lait chaud. Pour ce plat, je vous conseille une purée relativement ferme. Mélanger la purée et assaisonner de sel fin et de poivre. Si elle est trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu de lait ou de beurre à votre convenance.

Astuce: Si vous voulez éplucher les pommes de terre à l'avance, il faut les conserver dans de l'eau pour ne pas qu'elles noircissent.

Préchauffer le four en mode grill à 200°C.

Dans une casserole, verser la crème et la faire réduire de moitié. (le but c'est enlever l'humidité), on garde une spatule à l'intérieur pour mélanger régulièrement.

Ajouter le parmesan râpé, mélanger et réserver. (Si vous faites le hachis la veille, réalisez la crème de parmesan le jour même car elle ne se conserve pas au frais)

Ciseler l'oignon, émincer les champignons (couper en 2 s'il est gros et ensuite dans l'autre sens) et couper les tomates en morceaux (avec un couteau scie, c'est plus facile). Les garder séparément.

Dans une cocotte chaude avec un filet d'huile d'olive, faire revenir l'oignon à feu doux pour obtenir une coloration blonde, saler, ajouter les champignons, laisser sortir l'eau naturelle et la faire réduire, ajouter les tomates et le bouillon. Laisser cuire 5 minutes.

Pendant ce temps, enlever d'abord la peau et l'os, puis effiloche les cuisses de canard à votre guise: Cyril fait des petits morceaux, moi j'ai davantage effiloché car j'aime bien comme ça. Les ajouter à la cuisson sans le gras. Cuire 10 minutes de plus. Si les tomates rendent du jus, il n'y a pas besoin de bouillon, mais si c'est un peu sec, Cyril conseille d'ajouter le bouillon. Il n'en faut pas trop!

Dans un plat à gratin, étaler la viande mijotée (s'il y a trop de jus, il faut égoutter, j'aurais dû égoutter encore davantage), tasser un peu. Par dessus la purée et napper de crème parmesan et lisser. Enfourner et faire gratiner 12 minutes. J'adore le visuel de cette crème!!

Servir avec la roquette en vinaigrette, quelques copeaux de parmesan et un peu de ciboulette ciselée. J'ai pris de la mâche.