



CHOUCROUTE EN PARMENTIER DE CANARD

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de Choucroute nature 390g
- 4 cuisses de canard confites désossées
- 120 g de purée en flocons
- 200 cl de lait
- 300 cl d'eau
- 2 c à soupe de graisse de confit
- Sel, poivre, muscade
- 40 g de foie gras de canard cru
- 1 c à café d'ail haché
- 50 g de gruyère râpé
- Beurre

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mettre le lait, l'eau le sel et le poivre et porter à ébullition.
2. Retirer du feu et ajouter les flocons, laisser reposer.
3. Mélanger les cuisses désossées avec la graisse, l'ail et la choucroute Charles Christ.
4. Beurrer le fond d'un plat à gratin et disposer la purée, dessus dresser le confit de choucroute et des tranches de foie gras.
5. Recouvrir de purée et parsemer de fromage râpé.
6. Cuire au four à 180° pendant 20 minutes.
7. À servir avec une salade.

