



# HACHIS PARMENTIER DE CANARD PUREE DE POTIRON A LA CARDAMOME NOIRE JUS CORSE par David Lacroix Hôtel Victoria Can Tho

---

Préparation : 60 minutes      Nbre de personnes : 2



## ***Ingrédients***

1 cuisse de canard confite  
150 gr de potiron  
25 gr de beurre  
10 gr de cardamome noire  
50 gr d'échalotes  
15 cl de demi glace de canard  
100 gr de pomme de terre

## ***Réalisation***

Faire une purée de potiron avec la cardamome noire (torréfiée auparavant, écrasée pour libérer les petites graines qui seront enlevée en fin de cuisson) ajouter le beurre.

Faire un julienne avec la pomme de terre, l'étaler finement la julienne entre 2 plaques à pâtisserie et cuire a 180C au four. Quand cela commence a devenir blond et croustillant (15 minutes environ) retirer du four et réserver pour la décoration.

Dépiauter la cuisse de canard.

Réduire le jus de canard à consistance.

Suer les échalotes, ajouter la cuisse et un peu de jus.

## ***Finition&Dressage***

Monter le hachis Parmentier dans deux cercles inox (ou un plat a gratin) : commencer par une couche avec la cuisse de canard, puis la couche de purée de potiron. Mettre au four pendant 5 min.

Dresser sur une assiette avec la gaufrette de pomme de terre au dessus et un cordon de jus autour.