

Parmentier de canard fumé



					
TEMPS DE PRÉPARATION		TEMPS DE CUISSON		TEMPS TOTAL	
20 min		3 h		3 h 20 min	
TYPE DE PLAT		CUISINE		PORTIONS	
Plat principal		Française		4	

INGRÉDIENTS

- 8 cuisses de canard
- Rub au choix
- 1 Kg Purée de pommes-de-terre
- 2 cups bouillon de poulet
- Graines et noix pour garnir

INSTRUCTIONS

1. Saupoudrer un peu de rub sur les cuisses de canard et les laisser reposer pendant 1 heure.
2. Préchauffer votre gril pour une cuisson indirecte, plaque de saisie fermée à 225°F (110°C).
3. Fumer les cuisses pendant 1 heure.
4. Ensuite, mettez les cuisses dans une casserole en fonte ou dans une cocotte avec le bouillon de poulet et couvrez la casserole. Fermez le couvercle du BBQ et faites braiser les cuisses à 150°C (300°F) jusqu'à ce que la viande se détache des os et s'effiloche facilement. Environ 2 heures.
5. Maintenant, égouttez la viande effilochée.
6. Dans un emporte-pièce, mettez de la purée de pommes de terre, puis du canard effiloché, puis encore de la purée de pommes de terre. Vous pouvez désormais garnir le parmentier de noix et de graines par exemple.

	
MOTS CLÉS	
canard, parmentier	