recette écomiam

PARMENTIER DE CANARD & CAROTTE


4 pers.


15 min


35 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 400 g d'effiloché de canard confit surgelé
- 1 kg de purée de carottes surgelée
- 100 g d'oignons blancs émincés surgelés

Épicerie / Marché

- 25 cl de vin rouge
- 1 càc de graisse de canard
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 45 g de beurre
- 45 g de farine
- 45 g de poudre d'amande
- 45 g de parmesan
- 1 càc de cannelle en poudre

Préparation

- Dans une poêle, faites chauffer la graisse de canard, suez les oignons, ajoutez le vin rouge et l'effiloché de canard.
- Faites cuire à couvert pendant 15 min en remuant de temps en temps, puis cuire 5 min jusqu'à évaporation du liquide.
- Dans une casserole, déposez la purée de carottes. Faites chauffer à feu doux pendant 5 min, ajoutez la crème et cuire 5 min. Remuez, salez & poivrez.
- Dans un saladier, coupez le beurre en parcelles, ajoutez la farine, la poudre d'amande, le parmesan et la cannelle. Malaxez pour obtenir un crumble.
- Dans un plat allant au four, étalez l'effiloché, ajoutez dessus la purée de carottes et parsemez de crumble.
- Faites cuire au four à 200 °C pendant 15 min.

Bon appétit !

écomiam
le village du surgelé