Parmentier au Délice d'Argental

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 300 gr de Délice d'Argental
- 400 gr de purée de pomme de terre
- 400 gr de canard émietté
- 2 échalottes
- 15 cl de lait
- 2 cuillerées à soupe de chapelure
- 1 cuillerée à soupe de graisse (canard ou autre)
- sel, poivre

Étapes de la préparation

1. Confectionnez une purée de pomme de terre (avec un peu de lait).
2. Incorporez le fromage Délice d'Argental, détaillé en petits cubes.
3. Dans une poêle graissée, faites blondir des échalottes finement hachées et faites revenir le canard effiloché.

4. Assaisonnez de sel et de poivre.
5. Dans un plat creux montez le parmentier : une couche de purée, une couche de canard émietté, recouvrez d'une couche de purée.
6. Saupoudrez de chapelure et mettez au four préchauffé 180 à 200°C pendant 25 minutes.

? **Astuce :** Servez avec une salade verte.