

Parmentier de canard, panais, pomme de terre au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 44 min	Durée : 54 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 10	Etapes : 23	Astuces : 13	

Ingrédients

Pour la purée:

500G de panais

500G de pommes de terre

300G d'eau

50G de crème épaisse

Sel et poivre

Noix de muscade Pour la viande:

600G de viande de canard

1 oignon

1CàS d'huile

Persil

Etapes

Pour la purée thermomix:

Â»

Laver et couper les extrémités des panais et couper le grossièrement.

Â»

Le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher et couper les pommes de terre.

Â»

Les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le lait, le sel et le poivre, la noix de muscade, à votre convenance.

Â»

Fermer le bol.

Â»

Puis régler 24 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la crème.

Â»

Programmer 45 seconde sur la vitesse 7.

Â»

Réserver au chaud.

Â»

Rincer, ensuite, le bol du thermomix.

Parmentier de canard, panais, pomme de terre au magimix

Pour la viande de canard au thermomix:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Eplucher l'oignon et le couper en 2.

Â»

Le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 5 seconde sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile.

Â»

Régler 3 minutes, sur 70°C, à la vitesse 2, en fonction sens inverse.

Â»

Cuire et faire dorer la viande dans une poêle avec un peu d'huile.

Â»

La mettre ensuite dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter un peu de persil, avec un peu de poivre.

Â»

Régler 15 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mettre dans des ramequins en commençant par la purée, puis la viande et à nouveau la purée.

Â»

Enfourner 20 minutes.