

## Parmentier de Canard à la COURGE et aux CHATAIGNES

*Recette proposée par les habitants de la maison de quartier Texier de Saint Martin d'Hères*

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

1kg de courge  
250g de pommes de terre  
25cl de crème liquide ou lait  
250g de châtaignes ou marrons  
(soit fraîches pochées dans l'eau  
bouillante, soit en boîte)  
4 cuisses de canard confites  
Sel, poivre  
1 c.à.c muscade moulue



### **Préparation**

Eplucher la courge et les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faire bouillir de l'eau dans une grande cocotte, y ajouter du sel, y plonger les morceaux de courges et pommes de terre jusqu'à ce que ces derniers soient très tendres. Ouvrir la boîte de confit, débarrasser la graisse de canard et ôter la peau des cuisses. Emietter la chair des cuisses dans un plat à gratin. Egoutter pommes de terre et courge, le remettre dans la cocotte sur feu doux en écrasant le tout à la fourchette. Une fois le mélange assez desséché, y ajouter la crème (ou le lait) et la muscade. Bien mélanger. Réduire les châtaignes en petits morceaux, les ajouter à la purée. Recouvrir la chair de canard de cette purée et passer au four 10 min à 200°. Rajouter 5 min sous le grill du four si ce n'est pas assez doré.