

# Potage Parmentier, effiloché de canard confit et crème fraîche à la moutarde à l'ancienne

## Recette pour 4 personnes



## Description

Potage lisse de poireau et pomme de terre garni d'effiloché de canard confit et d'une touche de crème sure à la moutarde à l'ancienne.

## L'astuce du chef

Vous pouvez trouver les cuisses de canard déjà confites chez votre boucher.

## Ingrédients

Pour le potage parmentier

- 2 Unité(s) Poireau
- 400 Gr Pommes de terre
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 100 Ml Crème 35%
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le canard confit et la crème sure à la moutarde de Meaux

- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 60 Ml Crème sûre
- 15 Ml Moutarde à l'ancienne
- 12 Brin(s) Ciboulette
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Mise en place

Épluchez et coupez en cubes les pommes de terre. Émincez les poireaux. Ciselez la ciboulette.

### Préparation du potage

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir le poireau.

Assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire 4 à 5 minutes.

Versez le bouillon de poulet. Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire pendant 20 à 25 minutes.

Réduisez en purée à l'aide d'une mixette.

Rectifiez l'assaisonnement de sel et de poivre puis ajoutez la crème.

### Préparation de la cuisse de canard confit et la crème à la moutarde

Retirez la peau de la cuisse de canard et effilochez la chair. Réservez.

Dans un bol, mélangez la crème sûre et la moutarde à l'ancienne.

### Dressage de vos assiettes

Dans un bol, versez le potage. Garnissez de chair de canard et de crème fraîche à la moutarde.

Agrémentez d'un peu de ciboulette.

**Bon appétit!**