

## L'idée recette

### Plat unique

#### Parmentier de canard aux carottes et pommes de terre (façon CDG16)

##### Ingrédients

Portions : 100

- 10 kg de cuisse de canard
- 12 kg de carottes
- 10 kg de pommes de terre
- 2 kg d'oignon
- 1 kg de fromage râpé
- 600 g d'ail frais
- 400 g de beurre
- 400 cl de crème fraîche
- 200 cl de lait
- persil
- sel, poivre.



##### Recette

Préparation : **30 minutes**

Cuisson : **30 minutes**

- 1 – Éplucher et laver les pommes de terre et les carottes,
- 2 – Les faire cuire à l'eau,
- 3 – Hacher l'oignon, l'ail et le persil. Les faire confire à moitié,
- 4 – Ajouter les cuisses de canard émiettées (en ayant retiré le gras),
- 5 – Écraser en purée les pommes de terre et les carottes,
- 6 – Ajouter le beurre, la crème liquide et le lait,
- 7 – Monter l'une sur l'autre une couche de canard émietté et une couche de purée,
- 8 – Rajouter du fromage râpé sur le dessus pour gratiner le Parmentier et enfourner.



Catégorie du GEM RCN : 10/20

Garniture de légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes P/L supérieur à 1.  
Quantité de viande supérieure à 70% du grammage recommandé pour des enfants en primaire.