

Février 2019

Parmentier de canard, purée à la patate douce, Bandol rouge 2016 Domaine Tempier

Le parmentier de canard

Pour 6 personnes :

6 cuisses de canard confites

600g de pomme de terre

1.2kg de patate douce

3 échalotes, 4 oignons nouveaux, 1 gousse d'ail

3 gros champignons de paris

2 carottes

40g de beurre

30cl de crème liquide

20cl de lait

Oignons frits

Une pincée de noix de muscade

Sel, Poivre

1 cuillère à soupe de balsamique



La préparation

- Cuire dans de l'eau salée les pommes de terre et les patates douces.
- Réchauffer doucement les cuisses pour en extraire le gras, puis garder ce-dernier pour d'autres cuissons (c'est un régal!!!!)
- Effiloche la viande en enlevant bien la peau.
- Couper en petit dés les échalotes, l'ail, les champignons, les carottes, puis les tiges des oignons nouveaux.
- Faites revenir dans un peu de graisse de canard, les oignons, l'ail et les champignons puis réserver.
- Faites revenir les carottes en dés pendant 5 minutes à feu doux puis déglacer au vinaigre balsamique.
- Mélanger le tout avec la viande et 15cl de crème liquide. Rajouter un peu de sel et poivre.
- Préparer la purée en épluchant les patates douces et les pommes de terre. Les écraser avec le reste de crème et le lait et le beurre.
- Rajouter un peu de noix de muscade, sel et poivre. Bien mélanger.
- Déposer au fond d'un plat la viande, recouvrir de la purée et rajouter les oignons frits par-dessus.
- Faire gratiner au four à 180°C pendant 20min.

BANDOL Rouge Domaine Tempier 2016

Propriété de la famille Tempier depuis 1834, Situés au cœur de l'Appellation Bandol, les 38 hectares du domaine Tempier s'étagent sur plusieurs parcelles - entre mer et pentes escarpées inondées de lumière.

Lucien Peyraud, « le précurseur du Mourvèdre » sera aux commandes de Tempier de 1941 à 1982. Lui succéderont ses deux fils François et Jean-Marie puis Daniel Ravier, aujourd'hui directeur du domaine.

Dégustation :

D'une belle robe rubis intense avec un nez de fruits noirs, cassis.

Un bel équilibre en bouche avec un grain de tanins souple.

Sa complexité arrivera après 5 ans de garde, mais avec une belle aération il déploiera toute sa palette de fruits noirs et de fraîcheur.

Un vin de grande finesse. Remarquable avec ce plat.

