

# Bourguignon de boeuf aux topinambours



**Pour 5 personnes**

## Ingredients

1 kg de bœuf à Bourguignon carottes 16 oignons grelots 150 g 250 g de vin rouge  
10 grains de poivre 1 bouquet garni 1 oignon piqué de 3 clous de girofle 500 g de topinambours  
huile d'olive 1càs + 1càc 1 càs de farine 1 gousse d'ail le zeste d'une orange

## Préparation

Tailler la viande en gros dés. Préparer la marinade avec l'oignon piqué de 3 clous de girofle, deux des carottes coupés en rondelles, un bouquet garni, les grains de poivre. Arroser avec le vin. Laisser dans un endroit frais mariner au moins 3 heures en retournant les bout de viande de temps en temps.

Pendant ce temps éplucher les oignons grelots et les faire revenir dans une 1 càc d'huile d'olive. Réserver.

Une fois la viande mariner, l'éponger et la mettre avec une càs d'huile d'olive dans une cocotte. La faire caraméliser de tous côtés. Ajouter les oignons grelots, les autres carottes tronçonnées, l'ail, le zeste d'orange, la marinade et couvrir d'eau à hauteur. Saler, couvrez et cuire 2 heures sur feu doux. Au bout de ce temps ajouter les topinambours et laisser cuire encore 30 minutes.

---

## Parmentier de confit de canard, pommes de terre, topinambours et truffe

**Pour 4 personnes**

### INGRÉDIENTS

4 cuisses entières de canard confites dans la graisse de canard (soit environ 750 g)

400 g de pommes de terre à purée 400 g de topinambours

15 g de truffe noire en conserve

60 g de parmesan fraîchement râpé

85 g de beurre salé 20 cl de lait entier

1/2 bouquet de cerfeuil poivre du moulin

1 cercle à pâtisserie de 24 cm

### RECETTE

Pelez les pommes de terre et les topinambours.

Lavez-les, coupez les pommes de terre en morceaux et faites cuire ces deux légumes séparément dans 2 casseroles d'eau bouillante salée.

Lavez, séchez et hachez le cerfeuil.

Otez le plus possible de graisse sur les cuisses de canard, puis émiettez la chair en la mélangeant avec le cerfeuil.

Faites chauffer le lait.

Lorsque les légumes sont cuits, égouttez-les, puis écrasez-les au presse-purée à gros trous en ajoutant petit à petit le lait chaud et 75 g de beurre (ajoutez du lait jusqu'à ce que vous obteniez une consistance souple mais pas trop liquide).

Ajoutez les morceaux de truffe coupés en fines lamelles, le jus de truffe et 50 g de parmesan. Rectifiez l'assaisonnement.

Préchauffez le four à th. 6/180°.

Tapissez un plat creux de papier sulfurisé.

Badigeonnez la paroi intérieure du cercle à pâtisserie de graisse de canard et tapissez-le de papier sulfurisé.

Posez le cercle en métal dans le plat, puis tassez dans le fond de ce cercle la chair de canard confite.

Couvrez de purée, parsemez de petites noix de beurre et de parmesan restant et enfournez environ 20 mn (ce Parmentier est déjà cuit, il s'agit de le doré sans le dessécher).

Sortez-le délicatement du plat en vous aidant de la feuille de papier sulfurisé. Laissez la graisse de canard au fond du plat.

Posez le cercle dans un plat de service, puis ôtez-le et décollez le papier sulfurisé qui adhère au Parmentier.

Servez aussitôt avec une salade de jeunes pousses un peu amères (moutarde verte et rouge, roquette...).

