



Bricks, beignets, feuilletés

Chaussons fourrés au confit de canard et girolles



55 min **25 min** **30 min** **0** **417**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du confit

- 1 Porter une grande casserole d'eau à ébullition.
- 2 Plonger la boîte de confit dans l'eau bouillante pour que la graisse de canard se liquéfie.
- 3 Ouvrir la boîte et égoutter les cuisses de canard.
- 4 Retirer la peau et les os, puis effilocheur la viande avec les mains.
- 5 Réserver la viande sur une assiette.
- 6 Réserver 1 cuillère à soupe de graisse de canard pour la cuisson des girolles.

Étape 2

Préparation des girolles

- 1 Eplucher et émincer finement les échalotes.
- 2 Nettoyer soigneusement les girolles en les essuyant avec une feuille de papier absorbant. Les laver sous un bref filet d'eau et les essuyer.
- 3 Laver et sécher le persil, puis le ciseler finement.
- 4 Dans une poêle, faire chauffer la cuillère à soupe de

Ingrédients
pour 4 personnes

Confit de canard

2 Cuisse(s) de confit de canard

Girolles

150 g Girolle(s)
2 Echalote(s)
0.25 botte(s) Persil plat
1 Sel
1 Poivre

Chaussons

200 g Pâte(s) feuilletée(s)
1 Farine

Dorure

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
5 cl Eau

graisse récupérée du confit.

- 5 Ajouter les échalotes et les faire revenir 2 minutes sans coloration.
- 6 Ajouter les girolles, saler et poivrer, puis poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- 7 Hors du feu, ajouter la viande de canard effilochée et le persil ciselé, puis mélanger.

Étape 3

Préparation des chaussons

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th6).
- 2 Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné.
- 3 Doubler une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier sulfurisé.
- 4 A l'aide d'un bol de 12 cm de diamètre, découper 4 cercles de pâte feuilletée.
- 5 Les déposer sur la plaque à pâtisserie.
- 6 Répartir le confit de canard aux girolles au centre des cercles de pâte.
- 7 Replier les cercles de pâte en chaussons en pressant bien pour souder les bords.
- 8 Dans un bol, battre le jaune d'oeuf et l'eau.
- 9 A l'aide d'un pinceau, badigeonner toute la surface des chaussons de dorure.
- 10 Enfourner pour 25 minutes de cuisson.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer les chaussons sur 4 assiettes chaudes.
- 2 Servir sans attendre.