



Canard

Confit de canard et butternut en crumble épicé



55 min **25 min** **30 min** **0** **628**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Dégraissage du confit de canard

- 1 Placer le bocal de confit dans une grande casserole d'eau chaude et attendre que la graisse fonde.
- 2 A l'aide d'une fourchette, sortir les cuisses de canard du bocal.
- 3 Les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant et les laisser égoutter pendant quelques minutes.
- 4 Ne pas jeter la graisse restant dans le bocal. Elle sera utile dans la suite de la recette et pourra être utilisée dans d'autres recettes, par exemple des pommes de terre sarladaises.

Étape 2

Préparation de la purée de butternut

- 1 Porter un grand volume d'eau salée à ébullition dans une casserole.
- 2 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe, les détailler en gros dés à l'aide d'un couteau éminceur. Éplucher la courge butternut à l'aide d'un couteau

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le confit de canard

4 **Cuisse(s) de confit de canard**
2 **Echalote(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 pincée(s) **Poivre**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la purée de butternut

800 g **Courge**
400 g **Pomme(s) de terre**
20 cl **Lait demi-écrémé**
20 g **Beurre**
2 c. à café **Vinaigre de cidre**
1 pincée(s) **Gros sel**

Ingrédients pour la pâte à crumble

60 g **Farine**

- 3 d'office.
- 4 Verser les morceaux de courge et de pommes de terre dans l'eau bouillante. Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes dès la reprise de l'ébullition.
- 5 Pour vérifier la cuisson des pommes de terre, la pointe d'un couteau doit s'enfoncer aisément dans la chair.
- 6 Contrairement au potiron ou à la courge musquée, la courge butternut a l'avantage de rester ferme après cuisson. C'est pourquoi elle peut cuire en même temps que les pommes de terre.
- 7 Égoutter les pommes de terres et la courge dans une passoire.
- 8 Vider l'eau de la casserole puis replacer les morceaux de pomme de terre et de courge dedans.
- 9 Les écraser à l'aide d'une fourchette.
- 10 Incorporer le beurre, le lait et le vinaigre de cidre.
- 11 Rectifier l'assaisonnement avec du sel si nécessaire.

60 g **Noisette(s) en poudre**
40 g **Beurre**
0.5 c. à café **Quatre-épices**

Étape 3

Préparation de la viande

- 1 Retirer la peau des cuisses de canard confites à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Séparer la chair des os à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Effiloche la viande à l'aide de deux fourchettes.
- 4 Éplucher l'échalote, l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Éplucher la gousse d'ail et l'émincer finement.
- 6 Faire chauffer un peu de graisse de canard dans une sauteuse.
- 7 Ajouter l'échalote, faire revenir sur feu moyen pendant 2 minutes en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois pour qu'elle ne colore pas.
- 8 Ajouter la viande et l'ail.
- 9 Faire cuire pendant 1 minute sur feu vif.
- 10 Poivrer et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.
- 11 Les confits de canard sont généralement déjà salés, il n'est donc pas toujours nécessaire d'ajouter du sel.

Étape 4

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un bol, mélanger la farine, la poudre de noisette et le quatre-épices.
- 3 Ajouter le beurre et travailler le tout du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

Étape 5

Montage et cuisson des crumbles

- 1 Répartir la préparation au confit de canard dans des plats à gratins individuels.

- 2 Recouvrir généreusement de purée de butternut à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Émietter la pâte à crumble sur toute la surface.
- 4 Enfourner pendant 15 minutes.
- 5 Le crumble doit être doré.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir les crumbles du four et servir sans attendre.