



Cannelloni au confit de canard

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 45 min

INGRÉDIENTS

- 1 petit potimarron
- 1 bouillon de volaille
- 20 g de beurre
- 12 cannelloni
- 2 cuisses de canard confites
- 0.5 cuil à soupe de graisse de canard
- 2 champignons de Paris
- 1 échalote
- Persil

Purée de potimarron

Dans une casserole, déposez votre potimarron coupé en cubes, mouillez à mi-hauteur.

Ajoutez le cube de bouillon.

Faire cuire à ébullition pendant 20 min.

Mixez le tout avec le beurre.

Assaisonnez si besoin.

Réservez.

Farce au confit

Dans une poêle, faites revenir l'échalote émincée avec les champignons de paris coupés en petits morceaux.

Mixez la chair de canard, ajoutez-là au mélange échalote-champignon, assaisonnez.

Rajoutez le persil et faire cuire 3 min env.

Cannelloni au confit

Faire cuire vos cannelloni dans de l'eau bouillante pendant 4 min.

Egouttez et rincez à l'eau froide.

Sur une plaque chemisée, déposez des cercles que vous aurez huilé au préalable.

Coupez vos cannelloni en deux et déposez 8 morceaux dans chaque cercle.

Venir les remplir de farces.

Enfournez le tout pendant 15 min dans un four préchauffé à 180°C.

Pendant ce temps, faites réchauffer la purée de potimarron.

Saupoudrez de parmesan râpé.

Dégustez bien chaud.