Potimarron farci au canard (de ma maman)

Service : 3 à 5 personnes
Source : Ma maman

Ingrédients

- Une petite boite de champignon
- Une cuisse de confit de canard (se trouve chez le boucher)
- Un paquet de tranche de gésiers confit (se trouve au supermarché)
- Des pignons de pin

Préparation

1. Enlever un gros capuchon du potimaron, puis enlever les graines

ASTUCE: Faire cuire 5/10 minutes le potimarron au four avant, pour le ramollir

2. Faire fondre la graisse du confit de canard dans une grande casserole
3. Faire revenir les champignons, les tranches de gésiers confits, les pignons de pins, et le confit de canard émietté dans une poêle
4. Remplir le potimarron avec la garniture et remettre le capuchon
5. Mettre le potimarron au four un certains temps, jusqu'a ce que la chair soit cuite.

Révision #1
Créé 2021-02-05 17:48:56 UTC par tjiho
Mis à jour 2021-08-29 15:51:09 UTC par tjiho