

Potimarron farci au canard (de ma maman)

Service : 3 à 5 personnes

Source : Ma maman

Ingrédients

- Une petite boîte 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 5 février 2021 18:48:56 par tjiho

Mis à jour 29 août 2021 17:51:09 par tjiho