



# Confit de canard, courge Butternut et sauce à l'orange



Temps >>



Préparation  
15 min



Cuisson  
40 min

## Ingrédients pour 4 personnes

- 6 cuisses confites
- 2 courges Butternut
- 1 bocal de châtaignes
- 4 oranges
- 4 gousses d'ail
- Thym

## Préparation

- Préchauffez le four à 180°C
- Dégraissez les cuisses de canard confites
- Découpez les courges en quartiers et enduisez-les de la graisse de canard récupérée
- Placez-les dans un plat à four et enfournez-les avec l'ail en chemise écrasée et le thym.
- Au bout de 15 mn, remontez le four à 200°C et rajoutez les cuisses de canard confite peau vers le haut afin de les faire griller et laissez pendant 20 à 25 mn.
- Glissez les châtaignes 5 à 10 mn avant la fin de la cuisson.
- Pendant ce temps-là, récupérez le jus des oranges et faites-le réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop.
- Présentez les cuisses et le Butternut dans un plat laqué avec le sirop à l'Orange et une pincée de fleur de sel sur la courge.

Photo non contractuelle, suggestion de présentation - Crédit Photo Maïsadour

EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS SAS