

# Parmentier de canard confit aux deux courges

Par le Chef Olivier Raffestin, Auberge des Glacis de l'Islet

Portion : deux à trois personnes



## Ingrédients :

Deux cuisses de canard confites  
1 petite courge butternut et une petite courge spaghetti  
100ml d'huile d'olive  
Un bouquet de thym frais  
Une branche de romarin frais  
2 échalotes françaises  
150ml de Charles-Aimé Robert du Domaine Acer (Auclair) ou de Sortilège  
300ml de fond de veau ou de canard  
Sel et poivre au goût

## Préparation des courges :

Fendre les courges en deux, de haut en bas. Retirer les pépins. Arroser d'huile d'olive. Saler et poivrer. Déposer une tige de thym frais. Mettre au four à couvert à 300°F pendant environ 2 heures. Retirer la chair des coques de courges à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère. Réserver séparément.

## Sauce :

Ciseler finement les deux échalotes. Les déposer directement dans une casserole avec le Charles-Aimé-Robert ou le Sortilège et le romarin. Porter à ébullition et réduire de deux-tiers. Rajouter le fond de veau et porter à ébullition de nouveau. Saler et poivrer. Passer le tout au tamis.

## Montage :

Utiliser un cercle de 3 pouces de diamètre comme moule. Déposer d'abord la courge spaghetti effilochée (la plus pâle). Ajouter un étage de fins morceaux de canard. Recouvrir de courge butternut. Enlever le cerceau. Décorer de légumes, petits oignons et lardons. Passer au four pendant 5 minutes à 400°F. Napper de sauce chaude (micro-ondes). Et voilà!