

Chou farci au confit de canard

⇒ 6 personnes

Ingrédients

- 1 chou vert frisé
- 4 belles carottes
- 600 g de chair de canard confit ou 4/5 cuisses de canard confit
- 3 échalotes
- Sel/poivre
- Beurre
- Papier d'aluminium ou papier de cuisson
- 6 ramequins

Préparation du chou

1. Découper les feuilles du chou, les laver puis les blanchir dans l'eau salée 5 mn. Les refroidir en les plongeant dans l'eau froide afin qu'elles conservent leur fraîcheur. Réduire les côtes des feuilles de chou trop grosses avec une lame de couteau.
2. Démonter le cœur du chou pour le cuire 10 mn à l'eau bouillante salée. Refroidir.
3. Eplucher les carottes et les cuire à la vapeur.
4. Ciseler les échalotes puis les faire suer avec une noix de beurre.

Préparation du confit de canard

Préchauffer le four

1. Réchauffer les confits de canard puis les désosser. Émietter les chairs.
2. Récupérer les peaux et la graisse que l'on mixera avec les carottes cuites + les $\frac{3}{4}$ du cœur du chou et les échalotes. Saler / poivrer la farce.
3. Dans un saladier déposer les chairs puis malaxer la préparation pour avoir une sorte de rillettes (voir photo).
4. Chemiser chacun des ramequins de feuilles de chou blanchies puis déposer au centre une couche de rillettes/une couche de cœur de chou/une couche de farce.
5. Refermer chacun des ramequins avec les feuilles de chou.
6. Découper six carrés de papier alu ou de cuisson puis renverser la préparation de chacun des ramequins. Fermer les 4 coins des papillotes fortement.
7. Enfourner les papillotes dans un four préchauffé. Cuire celles-ci à 180° pendant 1h 30.

Servir avec une salade verte et des pommes de terre ou de châtaignes rissolées à la graisse de canard.