

Poêlée de gésiers de canard confits aux pommes de terre et potimarron



© Les Papilles Estomaquées... 2014

“ Une recette publié en novembre 2008 sur mon ancien blog et qui a eu beaucoup de succès à l'époque ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 350 à 500 g de gésiers de canard confits
- 1 gros [oignon](#)
- 500 g de [potimarron](#)
- 500 g de [pommes de terre](#)
- [Persil](#) frais ciselé ou congelé
- 200 ml de bouillon de volaille
- ¼ c. à thé de mélange de 4 épices (cannelle, muscade, poivre noir et girofle)
- Sel et poivre
- Fleur de sel

Les Étapes :

Épluchez l'oignon et émincez-le. Brossez le potimarron et les pommes de terre. Coupez-le potimarron en cubes après avoir retiré ses graines. Coupez les pommes de terres en cubes de la même taille que les cubes de potimarron.

Déposez la conserve ou le sachet de gésiers de canard dans l'eau chaude afin de faire fondre la graisse. Retirez les gésiers. *Conservez la graisse au frais pour une recette la nécessitant !* Faites-les revenir dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croquants à l'extérieur et fondants à l'intérieur. Retirez l'excédent de gras que vous pouvez conserver plusieurs mois au frigo. Coupez les gésiers en 4 puis réserver-les.

Dans cette même poêle, faites revenir l'oignon, ajoutez les pommes de terre que vous ferez cuire pendant une vingtaine de minutes à feu modéré. Mélangez régulièrement jusqu'à ce qu'elle soient tendres à l'intérieur. Salez et poivrez. Retirez. Réservez.

Dans cette même poêle, ajoutez 1 c. à soupe de gras de canard. Ajoutez les morceaux de potimarron et faites-les dorer. Laissez cuire pendant une quinzaine de minutes en mélangeant régulièrement. Mouillez avec le bouillon de volaille. Ajoutez les 4 épices. Laissez cuire sans mélanger à feu doux jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Si nécessaire, laissez cuire encore à feu doux jusqu'à ce que les morceaux de potimarron soient tendres. Ajoutez les pommes de terre et les gésiers. Réchauffez. Saupoudrez de persil. Mélangez et servez ce plat, avec une pincée de fleur de sel.

Et Que Dire De Plus ?

→ Pour sauver du temps, faites précuire le potimarron et les pommes de terres à la vapeur... ils doivent rester encore craquants.

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/poelee-de-gesiers-de-canard-confits-aux-pommes-de-terre-et-potimarron/>