

Courge [texas indian ou butternut], pommes de terre, céleri-rave et fenouil rôtis aux gésiers de canards confits



“ Chouette, j’ai découvert une nouvelle variété de courge, la ‘Texas indian’. Je l’ai dégustée, pour la première fois chez Vincent et Marion, rôtie avec des pommes de terres sous un poulet fermier amoureusement farci. Cette courge fait partie de la variété des courges musquées tout comme les butternuts. Un plant peut produire plusieurs fruits pouvant peser entre 5 à 7 kg. Sa peau est de couleur beige pâle. Sa chair fine au goût et peu sucrée est de couleur orange pâle et reste ferme après cuisson. Idéal pour cette recette. Vous pouvez la remplacer par une petite courge butternut. ”

Les Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes :

- 350 g de gésiers de canards confits dans leur gras
- 1 belle tranche de [courge](#) (Texas indian ou Butternut)
- 6 [pommes de terre](#) (moyennes)
- 1 petit [céleri-rave](#)
- 1 petit bulbe de [fenouil](#)
- 3 à 4 branches de [thym](#)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Égouttez les gésiers en prenant soin de conserver le gras. Divisez les gésiers en deux. Épépinez puis épluchez la courge. Coupez-la en grosses frites. Brossez les pommes de terre. Coupez-les en 4 ou 6 sur la longueur. Épluchez le céleri-rave. Coupez-le en grosses frites. Coupez le petit fenouil en tronçons. Déposez tous les légumes, avec les gésiers, dans un plat à gratin (ou comme ici dans 4 à 6 plats individuels en fonte) avec 2 à 4 c. à soupe de gras de canard fondu. Mélangez de manière à ce que tous les légumes soient enduits de gras. Effeuillez le thym sur les légumes. Enfournez à 230°C pendant 45 minutes. Ciselez les fanes de fenouil avant de servir. Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez la courge musquée de type *Texas indian* par une *butternut*.
- Conservez les graines de courges pour en faire des [graines de courge séchées au sel](#).
- Un petit topo sur les courges vous intéresserait ? [Alors c’est par ici !](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/courge-texas-indian-butternut-pommes-terre-celeri-rave-fenouil-rotis-aux-gesiers-canards-confits/>