

# Tourte au confit de canard, potimarron et marrons

Bonjour à toutes et tous,

Avec leur croûte croustillante, leur générosité, les tourtes salées ont les faveurs de mes gourmands. De plus, on peut aisément varier la garniture selon la saison et l'envie du moment, ce qui empêche toute lassitude. J'eus donc récemment envie de tenter une déclinaison festive, susceptible de s'inviter sur les grandes tablées familiales.

Pour une tourte festive, j'ai opté pour un ingrédient de choix : le [canard](#) et plus particulièrement le confit de canard. Mentionnez ces mots, et vous voyez mon mari et ma belle-famille rappliquer vite fait sur un « *quand est-ce que c'est prêt ?* ». Pour alléger un peu cette tourte des légumes sont venus compléter : les marrons pour leur saveur douce et festive, puis le [potimarron](#) avec son petit goût de noisette. Pour relever le tout un peu d'oignons, quelques épices pour la touche « Noël », une note de miel, voici une généreuse garniture de tourte de fêtes.

Le « conseil de dégustation » réuni pour l'occasion a sincèrement accueilli la tourte confit de canard avec une certaine impatience gourmande puis avec de grands sourires de plaisir. La tourte est bien généreuse et savoureuse. Les ingrédients se marient bien; la petite pointe de sucrée se marie très bien à la viande et aux légumes. La pâte croustillante complète la garniture fondante de manière appropriée.

Je suis encore en réflexion pour l'itérer lors des fêtes.. Mais en attendant, j'aimerais vous partager la recette. C'est une bonne alternative pour varier du classique chapon/dinde, tout en conservant un plat « volaille ». J'espère que cela vous intéressera. Bonne journée



- TOURTE DE NOËL -  
AU CONFIT DE CANARD,  
POTIMARRON & MARRONS

Tourte confit de canard, butternut, marrons



Tourte au confit de canard, non ouverte

## **Recette : Tourte au confit de canard, potimarron et marrons**

**Saison de la recette : Octobre à Mars**

**Temps de préparation : 50 minutes**

**Temps de cuisson : 45 minutes**

---

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

Pour le confit de canard/pintade (1)

- 4 belles cuisses de canard (ou 6 petites)
- 1 pot de graisse de canard
- 1 cuillère à soupe de mélange de 5 baies ( ou 1 cuillère à café de poivre en grains + 1 cuillère à café de baies roses)

Garniture de la tourte :

- 1/2 potimarron (2)
- 300 g de marrons (3)
- 1 oignon
- 100 ml de crème allégée
- 1 cuillère à café de coriandre
- 1 pointe de couteau de cannelle
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sel et poivre

Pour la tourte :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf + 1 cuillère à soupe d'eau pour la dorure
- 1 cuillère à soupe de semoule fine (ou polenta, ou un peu de poudre de noisette)

## Réalisation

**Étape 1 : Réalisation du le confit de canard/pintade [la veille, préparation : 5 minutes]**

- Dans une grande casserole ou un fait tout, faites fondre la graisse de canard.
- Ajoutez les cuisses de canard et de pintade, puis couvrez et portez à feu doux.
- Laissez mijoter au moins 3 heures à feu doux.

**Étape 2 : Réalisation de la garniture de légumes [A l'avance, préparation : 20 minutes]**

- Faites cuire les marrons (au four ou eau bouillante) 20 minutes, puis épéluchez et pelez les. Réservez
- Épluchez et émincez l'oignon. Lavez le potimarron, coupez le en deux, retirez les graines, puis détaillez le en quart et en fines lamelles.

- Faites chauffer un peu d'huile dans une sauteuse puis faites y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajoutez les lamelles de potimarron puis faites les sauter pendant 7-8 minutes.
- Ajoutez sel, poivre, coriandre, 3-4 cuillères à soupe d'eau puis couvrez et laissez encore cuire 15 minutes à couvert. Le potimarron devrait être cuit et fondant. Réservez ensuite

### **Etape 3 : Dressage de la tourte [le jour J, préparation 25 minutes]**

- Procédez au dressage quand les éléments sont froids ou à température ambiante.
- Détachez le confit de canard/pintade en morceaux
- Au fond d'un moule à manqué, disposez un papier cuisson puis étalez la première de vos pâtes feuilletées en prenant soin à ce qu'il remonte proprement sur les bords.
- Remplissez la tourte avec :
  - Un peu de semoule (cela fera « absorbeur » d'eau).
  - La moitié de la garniture de potimarron puis la moitié de la viande
  - Les marrons et le restant de potimarron
  - Répartissez la cuillère à soupe de miel
  - Ajoutez la deuxième moitié de confit de canard puis répartissez la crème fraîche
- Recouvrez votre tourte de la deuxième pâte feuilletée, puis soudez les bords en appuyant avec vos doigts. Retirez l'excédent de pâte et profitez en pour y détailler des décorations.
- Aménagez une cheminée au centre de votre tourte c'est-à-dire un trou dans lequel vous insèrerez un mini « tuyau » formé avec du papier cuisson. Dorez au jaune d'œuf battu avec 1 cuillère à soupe d'eau, puis décorez à la fourchette.
- Enfournez pour 40 minutes à 180°C, le temps que la tourte soit doré et la pâte cuite.

Servez cette tourte confit de canard, potimarron et marrons chaude, accompagné d'une poêlée de légumes ou de légumes rôtis au four (exemple : potimarron rôti / frites de céleri au four )

---

### **Astuces génériques pour les tourtes:**

- Disposer un fond de semoule au fond de la tourte permet d'éviter que l'eau dégagée ne détrempe le bas de la pâte.
- Placer une « cheminée » au centre de la tourte s à faire sortir la vapeur d'eau dégagée par la garniture, et éviter que le chapeau de la tourte gonfle inconsidérément
- Si votre tourte commence à trop dorer, n'hésitez pas soit à la descendre

d'un étage dans votre four, soit disposer au-dessus une plaque de cuisson

#### **Astuces sur la garniture de la tourte confit de canard :**

- (1) Pour baisser un peu la facture : vous pouvez utiliser soit un mélange canard/pintade soit de la pintade seule. Cela sera un peu moins fondant que le 100% canard, mais les saveurs s'accordent bien également.
  - (2) Le potimarron est intéressant car c'est une courge qui se tiens à la cuisson et ne se délite pas en purée dans la tourte. Vous pouvez varier avec de la butternut si vous préférez
  - (3) *Gain de temps* : Vous pouvez utiliser des marrons déjà pelés en conserve (rayon légume)
-