

# Crumble de canard aux châtaignes & potimarron

4 personnes



800 g de courge butternut ou potimarron  
3 cuisses de canard confit  
150 g de châtaignes au naturel (soit cuites épluchées, soit en bocal !!)  
80 g de parmesan  
1 oignon  
150g de farine (ici 75 gr de farine de châtaigne + 75 gr d'amandes en poudre pour les intolérants au gluten)  
130 g de beurre  
Sel et poivre

Retirez la peau et les os des confits, effilochez la chair. Pelez épépinez et coupez la courge en dés

Pelez et ciselez l'oignon, faites-le revenir sans un peu de graisse du confit de canard. Ajoutez la chair du canard et les dés de courge. Salez et poivrez

Couvrez et laissez mijoter 15 mn à feu doux.  
Ajoutez les châtaignes émiettées.  
Préchauffez le four à 180° C

Râpez le parmesan, mélangez le avec la farine. Salez, poivrez.  
Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez en sable grossier.  
Versez la préparation à la courge dans un plat et saupoudrez la pâte à crumble sur le dessus.  
Enfournez 35 mn, le crumble doit être doré