



Petits farcis aux cèpes et au confit de canard (4 pers.)

- 4 tomates, 4 courgettes rondes, 4 oignons, 2 aubergines
- 4 cuisses de canard confites
- 200 g de cèpes
- 1 carotte
- 1 fenouil
- huile d'olive
- 1 cs de persil ciselé
- un bouquet garni
- sel, poivre

1°/ Préparer les légumes : couper un chapeau et évider chaque légume. Eplucher des bandes sur les courgettes et les aubergines et éplucher les oignons. Saler l'intérieur des légumes et retourner sur une feuille de papier absorbant pour les laisser dégorger.

2°/ Hacher la chair des oignons. Couper en petits dés la chair des courgettes et des aubergines. Nettoyer les cèpes et les couper en petits dés. Eplucher et couper aussi en petit dés la carotte et le fenouil.

3°/ Dans une sauteuse, faites revenir séparément les différents légumes dans l'huile d'olive. Réserver.

4°/ Remettre les différents légumes dans la sauteuse avec la chair de canard hachée au couteau, le persil ciselé, le bouquet garni. Saler et poivrer et laisser confire 10 minutes.

5°/ Préchauffer le four à 180°. Remplir les légumes avec la farce et remettre le chapeau. Badigeonner chaque légume de graisse de canard avec un pinceau et déposer dans un plat huilé.

6°/ Enfournier 45 mn (mais réchauffé encore et encore, c'est toujours meilleur !). Servir chaud avec une salade.