

TIAN DE LÉGUMES AU CONFIT DE CANARD : RECETTE FACILE ET GOURMANDE

Le 07 Mars 2026

Tian de légumes au confit de canard avec courgettes aubergines tomates – recette facile La Combe de Job Brive Corrèze

Idee recette avec du confit de canard et du tian de légumes La Combe de Job Brive

Quand les légumes d'été arrivent sur les marchés, on a envie de recettes simples, colorées et conviviales. Le **tian de légumes** est un grand classique de la cuisine méditerranéenne : un plat généreux où les légumes cuisent doucement au four.

Dans cette version **gourmande**, nous vous proposons d'ajouter un ingrédient emblématique de notre terroir : **le confit de canard**. L'effiloché de **cuisses de canard confites** apporte une texture fondante et un goût incomparable.

Cette recette est une **idée gourmande imaginée par La Combe de Job, artisan conserveur à Brive en Corrèze**, spécialiste du confit de canard et des produits du terroir depuis 1985.

C'est un **plat original complet**, parfait pour l'été, qui peut être **préparé à l'avance** et servi simplement avec une salade verte du jardin assaisonnée avec une pointe de vinaigre à la framboise.

Si vous cherchez une **recette facile avec du confit de canard**, ce tian de légumes de saison est une excellente idée pour un repas familial.

Comment préparer un tian de légumes au confit de canard ?

Comment préparer un tian de légumes au confit de canard ?

Le tian de légumes au confit de canard est une recette facile qui consiste à disposer un effiloché de cuisses de canard confites dans un plat, puis à ajouter des légumes de saison coupés en rondelles comme les courgettes, les aubergines, les tomates et les pommes de terre. Le tout est assaisonné, puis cuit au four à 180°C pendant environ 1 heure pour obtenir un plat fondant et gourmand.

Pourquoi faire un tian de légumes au confit de canard ?

Le tian de légumes est une recette idéale pour profiter des légumes d'été. Associé au confit de canard, il devient un plat complet, savoureux et facile à préparer pour toute la famille.

Pour 6 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 1 heure au four à 180°C

Les ingrédients

3 [cuisses de canard confites sous-vide](#) ou des [cuisses confites de canard en conserve](#)

2 courgettes

2 aubergines

2 oignons rouges

4 tomates

4 pommes de terre

2 gousses d'ail

2 échalotes

2 c. à café d'herbes de Provence ou mélange grillades

Astuce jardin : sarriette, thym et un peu d'origan donnent un parfum incroyable.

2 c. à soupe d'huile d'olive

Poivre

5 c. à café de parmesan râpé

Peut-on préparer ce tian à l'avance ?

Ce tian de légumes au confit de canard peut être préparé quelques heures à l'avance. Il suffit de le réchauffer doucement au four pour conserver le fondant des légumes et la saveur des cuisses de canard confites.

La recette en 5 étapes

Etape 1 : Préparer l'effiloché de confit de canard

Plongez les **cuisses de canard confites sous vide** (dans leur emballage) dans de l'eau très chaude afin de les assouplir ou dégraisser les [cuisses de confit de canard en conserve](#).

Retirez ensuite la peau et l'os puis **effilochez la chair du canard confit**.

Dans une poêle, faites revenir les échalotes ciselées dans l'huile d'olive. Ajoutez l'effiloché de **confit de canard**, mélangez et poivrez légèrement.

Etape 2 : Préparer les légumes de saison

Lavez les légumes puis coupez-les en rondelles fines à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'une mandoline :

aubergines

courgettes

pommes de terre

tomates

oignons rouges

Le secret d'un beau tian : des rondelles régulières et colorées.

Etape 3 : Monter le tian de légumes au confit de canard

Dans un plat en terre cuite (rond ou rectangulaire), disposez au fond l'**effiloché de confit de canard**.

Disposez ensuite les rondelles de légumes debout en alternant les couleurs : courgettes, aubergines, tomates, pommes de terre et **oignons rouges**.

Etape 4 : Assaisonner le tian

Répartissez les herbes aromatiques puis le parmesan râpé.

Arrosez avec l'huile d'olive pour que les légumes restent bien fondants à la cuisson.

Etape 5 : Cuisson au four

Placez le plat dans un four préchauffé à **180°C pendant 1 heure**.

Les légumes vont doucement confire et le **confit de canard** va parfumer tout le plat.

Quels légumes choisir pour un tian réussi ?

Courgettes, aubergines, tomates et pommes de terre sont les légumes incontournables. Les oignons rouges apportent une touche légèrement sucrée qui se marie parfaitement avec le confit de canard.

Les astuces de La Combe de Job

Voici quelques idées pour réussir ce **tian de légumes au confit de canard** à coup sûr :

- Vous pouvez ajouter un petit verre de **bouillon de volaille** dans le fond du plat pour encore plus de moelleux
- Nous préférons un **plat rond**, car le dressage forme comme une fleur : l'effet est très joli lorsque l'on arrive à table avec le plat (notre petit côté girly...)

Mais notre astuce préférée reste **le mariage des oignons rouges avec le confit de canard**. Pendant la cuisson, les oignons deviennent légèrement sucrés et se mêlent au goût profond des **cuisses de canard confites**. Cette alliance sucré-salé donne toute sa personnalité à ce tian gourmand.

Ce tian de légumes au confit de canard est une **recette facile et gourmande** qui plaira à toute la famille. Idéal pour un repas d'été, il peut être **préparé à l'avance** et servi avec une salade verte pour un moment **convivial**.

Bonne dégustation

Catherine, passionnée de cuisine et amoureuse du bien-manger

Mise à jour le 17 mars 2026