

AUMÔNIÈRES AU CONFIT DE CANARD, CHAMPIGNONS DE PARIS ET SAUCE AU VIN ROUGE À LA MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE

Le 03 Septembre 2026

!Image not found or type unknown
Aumônières au confit de canard dorées en assiette de fête avec sauce au vin rouge et moutarde violette de Brive — Idée recette Noël 2026 La Combe de Job
Image not found or type unknown
Garniture champignons de Paris et confit de canard effiloché pour aumônières de Noël Idée recette La Combe de Job Brive Objat Corrèze

Les **fêtes de fin d'année** approchent et avec elles la grande question : comment régaler ses convives avec un plat digne d'un grand **repas de Noël**, sans y laisser son budget ni passer deux jours en cuisine ? La réponse tient en une aumônière dorée et croustillante.

Cette recette d'aumônières au confit de canard et aux champignons de Paris, nappées d'une sauce au vin rouge à la moutarde violette de Brive, est notre coup de cœur pour les tables de fête. Elle réunit tout ce qu'on aime : peu d'ingrédients, une **préparation économique**, et un résultat bluffant — visuellement magnifique et divinément bon.

Et le petit secret qui change tout ? La sauce peut se préparer la veille. Un atout précieux quand on jongle avec mille choses à la dernière minute. La moutarde violette de Brive — fabriquée ici même en Corrèze par la Maison Denoix à partir de moût de raisin — apporte une touche légèrement sucrée et fruitée qui transforme une sauce classique au vin rouge en quelque chose d'unique et de profondément ancré dans notre terroir.

Voici la recette pour 12 aumônières, idéale pour un dîner de Noël en famille ou entre amis. La recette et sa garniture pour 12 aumônières

Les Ingrédients

24 feuilles de brick

6 [cuisses de canard confit](#) La Combe de Job

600 g de champignons de Paris (environ 1,5 barquette)

1 gousse d'ail

Persil frais et brins de ciboulette (24)

[Graisse de canard](#) (récupérée sur les cuisses + pour badigeonner)

Étapes de préparation des aumônières

Etape 1 : Préparer les champignons et effiloche le confit de canard

Nettoyez les champignons de Paris et émincez-les. Faites-les revenir dans une poêle avec l'ail ciselé et le persil jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et que l'eau de végétation soit évaporée. Réservez.

Dégraissez les cuisses de canard confit et effilochez la chair. Conservez précieusement la graisse : elle servira à graisser vos aumônières.

Etape 2 Assembler la garniture

Mélangez les champignons avec le confit de canard effiloché. La garniture doit être homogène et généreuse.

Etape 3 Façonner et cuire les aumônières

Utilisez 2 feuilles de brick par aumônière. Badigeonnez l'intérieur de la première feuille avec de la graisse de canard, déposez environ **110 g de garniture** au centre, refermez en aumônière et attachez avec de la ficelle alimentaire. Badigeonnez l'extérieur de graisse pour obtenir le croustillant. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6) et enfournez pour 20 minutes.

Etape 4 La sauce au vin rouge à la moutarde violette de Brive

Le grand atout de cette recette : cette sauce peut se préparer entièrement la veille et réserver au frais. Il ne restera qu'à la réchauffer doucement le jour J. Voir [article complet de la recette sur cette délicieuse sauce maison](#)

Etape 5 Dressage et accompagnement

L'accompagnement : **deux options**

1. Tranches de pommes de terre fines dorées à la poêle avec ail et persil, disposées en rosace sous l'aumônière.
2. Ou une belle purée de pommes de terre, voire une purée de butternut pour une touche automnale.
Dresser et décorer : Posez l'aumônière sur l'accompagnement, nappez généreusement de sauce. Retirez la ficelle alimentaire et remplacez-la par un brin de ciboulette noué.

Pourquoi cette idée recette est parfaite pour Noël ?

Économique : confit de canard et champignons de Paris, résultat de fête sans se ruiner.

Chic : l'aumônière crouillante et la sauce brillante en font un plat de restaurant.

A préparer à l'avance : la sauce se fait la veille, les aumônières peuvent être façonnées quelques heures avant cuisson.

Ancré dans le terroir corrézien : la [moutarde violette de Brive](#), fabriquée en Corrèze, est la touche qui fait toute la différence.

[Le confit de canard La Combe de Job](#)

Nos cuisses de canard confit sont préparées de façon artisanale dans notre conserverie d'Objat, en Corrèze. Cuites longuement dans leur propre graisse, elles sont fondantes, savoureuses et parfaites pour cette recette. Retrouvez-les sur notre boutique en ligne lacombedejob.com ou dans notre boutique de Brive-la-Gaillarde (11 bd Maréchal Lyautey).

Et si vous cherchez une idée gourmande pour l'apéro du réveillon, nous vous invitons à découvrir notre recette de [**bouchées festives au foie gras, confit d'oignons maison et pain d'épices**](#) ou la spécialité phare : la [**figue farcie au foie gras**](#).