

Confit de canard en 2 heures

Cuisses de canard confites au four dans la graisse.

Ingrédients

Recette de confit de canard pour 6 personnes

6 cuisses de canard - 4 gousses d'ail - thym

- 1 kg de graisse d'oie ou de canard - sel et poivre du moulin.

Etapas de la recette

1 Choisissez de belles cuisses de canard. Ici canard IGP Gascogne.

2 Saler légèrement et poivrer les morceaux.

3 Appliquer les deux faces l'une contre l'autre (chair contre chair) dans une cocotte adaptée.

4 Recouvrir les cuisses avec la graisse de canard chauffée et ajouter l'ail et le thym.

5 Placer un couvercle pour maintenir les cuisses dans la graisse pendant la cuisson.

6 Placer la cocotte au four à 160°C pendant 2 heures.

7 Sortir la cocotte du four à mi-cuisson (au bout d'une heure).

8 Retourner délicatement les cuisses de canard et replacer au four. Veiller à ce que les cuisses soient toujours bien couvertes.

9 A l'issue de la cuisson, laisser les cuisses de canard dans la graisse jusqu'à refroidissement.

10 Pour la dégustation, sortir les cuisses de la graisse et repasser au four à 150°C jusqu'à obtenir un léger croustillant (10 mn environ).

11 Délicieux avec une salade et des pommes de terre sarladaises.

Quelques mots sur la recette

C'est une recette rapide et simple de cuisses de canard confites qui peut être faite le soir même du repas ou même quelques jours avant.

La méthode que je vous présente est également appropriée à la conservation dans la graisse de cuisson et la mise au frais. Bien entendu on pourra coupler avec une appertisation (mise en conserve des confits) rigoureuse.

Compte tenu de la spécificité de la technique il est préférable d'adapter le récipient à la quantité de canard. Le point important étant de bien serrer les morceaux.

Une recette économique au moment des fêtes où les cuisses de canard sont particulièrement abondantes et abordables.