**RILLETTES DE CANARD**

1 kg de cuisses de canard confites

200 g de lardons non fumé (facultatif)

5 g de poivre

3 g de piment d’Espelette

Thym, laurier

300g Graisses de canard

15 cl de vin blanc sec (facultatif)

1 poignée de cèpes séchés réhydratés et coupés en petits bouts (facultatif)

Déposez tous les ingrédients sauf les cèpes dans une cocotte

Faites chauffer à feu doux, il doit y avoir une petite ébullition, pendant 3 à 4h

Sortez les cuisses et les lardons de la cocotte sans jeter le gras de cuisson et les « émietter » à l’aide d’une fourchette ou de vos mains

Goûter pour rectifier l’assaisonnement, je ne mets pas de sel en général car entre le confit et les lardons, ça me suffit mais à vous de voir.

Ajoutez 2 bonnes louches de gras de cuisson au canard

Remettre 30 minutes sur feu doux avec les cèpes

Versez en terrine ou en bocaux pour les stériliser

Compter 48h avant de déguster de façon a avoir la bonne texture et toutes les saveurs

**LA TABLE DES PLAISIRS**