



Confit de canard en mijoteuse

Préparation : 20 minutes

Repos : 18 heures

Pour 6 personnes :

- 6 cuisses de canard
- 500 à 600 g de graisse de canard
- 10 càs de gros sel

La veille, saupoudrer un grand plat avec du gros sel. Il n'est pas nécessaire que le fond du plat soit totalement recouvert.

Poser les cuisses de canard dans le plat, chair contre le sel, côté peau au-dessus. Filmer au contact.

Laisser reposer environ 18 heures au frais.

Le lendemain, rincer les cuisses à l'eau claire pour bien les débarrasser du gros sel. Sécher avec du papier absorbant.

Mettre la moitié de la graisse de canard dans le fond de la mijoteuse. Déposer les cuisses en les serrant bien les unes contre les autres. Recouvrir avec la graisse restante.

Faire mijoter sur low pendant 5h30.

Sortir délicatement les cuisses de la mijoteuse. Les conserver au réfrigérateur.

L'essentiel est fait. Il ne vous restera plus qu'à réchauffer votre confit à la poêle sur feu doux, côté peau pendant 30 minutes. A l'issue des 30 minutes, la peau sera dorée et croustillante, la chair tendre et savoureuse.

Pour changer des pommes de terre rissolées, j'ai choisi d'accompagner le confit d'une purée de carottes et de quelques endives braisées au jus d'orange et au miel.