



A base de viande

Rillettes de canard



12h40	10 min	30 min	12h	137
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les rillettes de canard

2 Cuisse(s) de confit de canard

1 c. à soupe **Porto**
0.5 c. à café **Quatre-
épices**
1 **Echalote(s)**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des cuisses de canard

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Placer les cuisses de canard dans un plat allant au four, les faire cuire pendant 20 minutes.
- 2 Dégraisser le canard, ôter la peau et émietter la chair.

Étape 2

Finition

- 1 Eplucher et hacher l'échalote. La faire revenir dans une cuillère à soupe de graisse de canard.
- 2 Ajouter la chair du canard, le porto, le quatre-épices et le sel.
- 3 Faire cuire pendant 10 minutes sur feu moyen.
- 4 Hacher la préparation au mixeur.
- 5 Conserver les rillettes au frais pendant 12 heures avant de déguster.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir les rillettes de canard dans un pot en terre

accompagnées de tranches de pain de campagne grillées.