



Canard

Confit de canard à la forestière



27h25 **1h** **2h15** **24h10** **497**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le confit de canard

4 **Cuisse(s) de canard**
150 g **Gros sel**
1 **Poivre noir**
2 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
1 **Gousse(s) d'ail**
1.5 kg **Graisse de canard**

Ingrédients pour l'accompagnement à la forestière

160 g **Pleurote(s)**
300 g **Champignon(s) de Paris**
1 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Graisse de canard**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédient pour le dressage

Étape 1

Préparation des cuisses de canard

- 1 Peler la gousse d'ail et la frotter sur les cuisses de canard.
- 2 Passer ensuite les cuisses au gros sel, en faisant attention à ce qu'il accroche bien à la chair.
- 3 Disposer les cuisses de canard dans un plat, les poivrer généreusement et ajouter les clous de girofle.
- 4 Couvrir le plat avec du film plastique, faire reposer les cuisses de canard pendant 24 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du confit de canard

- 1 Sortir les cuisses de canard du plat, les essuyer délicatement avec du papier absorbant, pour retirer le sel.
- 2 Faire fondre la graisse de canard dans une cocotte.
- 3 Une fois la graisse fondue, plonger les cuisses de canard. Les faire cuire sur feu doux pendant 2 heures.
- 4 L'utilisation d'un thermomètre est conseillée pour vérifier la température de cuisson qui doit être de 70°C.
- 5 Au bout de ce temps, ôter la cocotte du feu et transférer

les cuisses de canard dans une terrine.

4 tige(s) **Persil plat**

- 6 Pour vérifier la cuisson des cuisses de canard, transpercer l'une des cuisses avec la pointe d'un couteau : elle doit pénétrer la chair sans résistance.
- 7 Faire tiédir la graisse de canard dans la cocotte, la passer au chinois et la verser sur les cuisses de canard dans la terrine. Réserver.

Étape 3

Préparation de la forestière

- 1 Nettoyer les champignons, les couper en fines lamelles et les réserver dans un saladier.
- 2 Éplucher et dégermer l'ail, le disposer dans une poêle anti-adhésive.
- 3 Ajouter de l'huile d'olive et la graisse de canard, faire chauffer et faire revenir l'ail.
- 4 Ajouter les champignons, les faire cuire pendant environ 10 minutes sur feu moyen. Saler et poivrer
- 5 Pendant la cuisson les champignons vont relâcher de l'eau : lorsque l'eau s'est évaporée, les champignons sont cuits.
- 6 Pendant ce temps, laver le persil et le hacher finement.
- 7 Une fois les champignons cuits, les saupoudrer de persil haché et les réserver au chaud.

Étape 4

Finition du confit de canard

- 1 Au moment de consommer le confit, sortir les cuisses de canard de la graisse. Les mettre dans une poêle anti-adhésive, du côté de la peau.
- 2 Faire chauffer la poêle sur feu moyen, faire dorer les cuisses de canard environ 5 minutes.
- 3 Au bout de ce temps, retourner délicatement les cuisses de canard pour les faire dorer de l'autre côté.
- 4 Une fois les cuisses de canard bien dorées et chaudes, ôter la poêle du feu.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer une cuisse de confit de canard dans chaque assiette. Ajouter la forestière de champignons et servir aussitôt.