Ramuntxo Berria

Canard

Cuisses de confit de canard glacées

1h	15 min	45 min	0	474
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

1. Couper le bulbe de citronnelle en deux et l'écraser à l'aide d'un pilon. Réserver dans un plat.
2. Peler et dégermer l'ail à l'aide d'un couteau d'office. Réserver avec la citronnelle.
3. Ajouter le ketchup, le miel et la cassonade à la citronnelle et à l'ail.

Étape 2

Cuisson des cuisses de canard

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
2. Il faut avoir préalablement retirer la graisse des cuisses en les passant sous un filet d'eau chaude.
3. Avec un couteau d'office, quadriller les cuisses de canard.
4. Mettre les cuisses dans le plat avec la marinade et verser de l'eau à mi-hauteur.
5. Enfourner les cuisses à 200°C (Th.7) pendant 40 minutes en arrosant régulièrement.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

4 **Cuisse(s) de confit de canard**

Ingrédients pour la marinade

160 g **Miel**
160 g **Ketchup**
160 g **Sucre roux**
3 **Bâton de citronnelle**
3 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour la salade

100 g **Roquette**
4 trait **Vinaigre de cidre**
4 trait **Huile de noisette**

Dressage

1. Quand les cuisses sont caramélisées, les retirer du four.
2. Dresser les cuisses de canard dans des assiettes de service.
3. Ajouter un peu de salade. Assaisonner de vinaigre de cidre, d'huile de noisette et verser le glaçage sur les cuisses. Servir.