



Canard

# Confit de canard aux pommes de terre à la sarladaise



**27h15**   **1h**   **2h15**   **24h**   **707**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le confit de canard

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

## Ingrédients pour les pommes de terre à la sarladaise

1 kg **Pomme(s) de terre**  
5 c. à soupe **Graisse de  
canard**  
3 **Gousse(s) d'ail**  
1 botte(s) **Persil plat**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients 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 le faisant bien adhérer à la chair du canard.
- 3 Disposer les cuisses dans un plat, les poivrer généreusement et ajouter les clous de girofle.
- 4 Couvrir le plat avec du film plastique et 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 et les essuyer délicatement avec du papier absorbant pour enlever le sel.
- 2 Faire fondre la graisse de canard dans une cocotte.
- 3 Une fois la graisse fondue, plonger les cuisses de canard et les faire cuire sur feu doux pendant 2 bonnes heures.

- 4 L'utilisation d'un thermomètre est conseillée pour vérifier la température de cuisson qui doit être à 70°C (Th.2-3).
- 5 Au bout de ce temps, ôter la casserole du feu et transférer les cuisses de canard dans une terrine.
- 6 Pour vérifier la cuisson des cuisses de canard, transpercer l'une des cuisses avec la pointe d'un couteau : elle doit pénétrer dans la chair sans résistance.
- 7 Faire tiédir la graisse de canard dans la cocotte, puis la passer au chinois et la verser sur les cuisses de canard dans la terrine. Réserver.

1 Fleur de sel  
1 Persil plat

### Étape 3

#### Préparation des pommes de terre à la saladaise

- 1 Peler les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles fines (3 mm d'épaisseur).
- 2 Mettre les rondelles de pommes de terre à sécher sur un torchon propre, les éponger.
- 3 Éplucher et dégermer l'ail, le hacher finement et le verser dans un bol.
- 4 Laver et sécher le persil, l'effeuiller, le hacher finement et l'ajouter à l'ail haché dans le bol.
- 5 Verser la graisse de canard dans une grosse poêle sur feu vif et faire chauffer.
- 6 Quand la graisse est très chaude, verser les pommes de terre et les faire rissoler des deux côtés.
- 7 Retourner sans arrêt les pommes de terre pour qu'elles n'attachent pas au fond de la poêle.
- 8 Baisser le feu (feu moyen) et faire cuire les pommes de terre pendant 15 minutes, en continuant à les retourner souvent.
- 9 En fin cuisson rehausser le feu, saler et poivrer les pommes de terre et les saupoudrer d'ail et de persil hachés. Remuer pendant quelques minutes, puis ôter la poêle du feu.
- 10 Vérifier la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau : elle doivent être croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.

### Étape 4

#### Finition et dressage

- 1 Au moment de servir, sortir les cuisses de canard de la graisse et 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 pendant environ 5 minutes.
- 3 Au bout de ce temps, retourner délicatement les cuisses de canard pour les faire dorer également de l'autre côté.
- 4 Quand les cuisses sont bien chaudes et dorées, elles sont prêtes à être dégustées.
- 5 Disposer le confit de canard dans les assiettes, parsemer de persil et éventuellement de fleur de sel.

Accompagner de pommes de terre à la sarladaise.