

Cuisse de canard confite *dans son gras de canard*



Décongélation: Placer la cuisse sous vide dans l'eau froide de 15 à 30 min. jusqu'à décongélation complète. Éviter l'eau chaude ou tiède, très mauvais pour la prolifération des bactéries. La décongélation peut aussi être faite au réfrigérateur une journée avant.

Méthode de cuisson : Four

- Préchauffer le four à 375° (190°C)
- Mettre la cuisse confite dans une assiette d'aluminium ou un plat allant au four.
- Cuire 15 à 20 minutes selon la grosseur de la cuisse. Tourner à mi-cuisson. (facultatif)
- Pour une peau plus croustillante, terminer 2 à 3 minutes à broil.



La cuisse de canard se sert entière ou effilochée. Elle peut être accompagnée d'une sauce Chutney, de lentilles ou de pommes de terre. Délicieux dans les salades.

Ingrédients: Canard, gras de canard, sel, épices.