

Cuisses de Canard Confites

INGREDIENTS

- 2 cuisses de canard gras
- graisse de canard
- 1 bouquet garni roulé dans un torchon
(thym, laurier, girofle, coriandre, genièvre)
- gros sel

Frotter les cuisses de canard au gros sel environ 3 heures avant la préparation et laisser saumurer.

Faire fondre la graisse de canard. Ajouter le bouquet garni.

Débarrasser les cuisses de leur sel et les mettre à confire à feu très doux, dans une casserole pendant 2 heures environ. Considérer la cuisson achevée lorsque la chair est très facile à détacher de l'os.