CONFIT DE CANARD

Des cuisses de canard confites dans leur graisse puis mises en bocaux. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
6 cuisses

Préparation
10 minutes
Salage : 6 heures

Cuisson
3h (préparation comprise)

INGRÉDIENTS

- ≈ 3kg de graisse de canard
- gros sel (≈ 10g par cuisse)
- poivre mignonette (1 pincée par cuisse)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3 branches de thym
- 3 feuilles de laurier

MATÉRIEL

- 1 cuillère à soupe
- 1 bac à rebord pour le salage (de quelques centimètres de haut pouvant contenir vos magrets salés et le jus qui va en ressortir)
- 1 faitout (pour la cuisson et la stérilisation)
- 1 spatule
- 2 bocaux de 1,5 L (facultatif, contenance de votre choix)

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Mettre les cuisses au sel. Saler côté chair et poivrer.
- Déposer les cuisses dans un bac côté peau, filmer et mettre au réfrigérateur 6 heures

Étape 2

- Dessaler les cuisses sous un filet d'eau fraîche
- Faire fondre la graisse de canard dans un faitout. Plonger les cuisses dans la graisse, et y ajouter les aromates.
- Monter à frémissement en remuant de temps en temps pour ne pas que les cuisses accrochent au fond du faitout
- Laisser mijoter 1h minimum en fonction de la grosseur des cuisses

Étape 3

- Sortir les cuisses et les mettre dans les bocaux. Mettre la graisse nécessaire sans dépasser le niveau maximum de remplissage des bocaux

Étape 4

- Fermer vos bocaux, les mettre dans un faitout et les recouvrir d'eau froide largement au-dessus des bocaux
- Mettre à ébullition, laisser sur le feu au ralenti pendant 1h30
- À l'issue de la cuisson, couper le feu et laisser refroidir les bocaux dans l'eau



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Les cuisses peuvent être passées au four en mode « Grill » afin que la peau soit bien grillée sur le dessus.
Vos cuisses peuvent également être utilisée en effiloché de canard pour des préparations plus élaborées telles que des samossas par exemple

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/cuisse-de-canard/