

# SALADE TIEDE DE MILLET, CONFIT DE CANARD, RAS EL HANOUT & AGRUMES

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min



- 4 cuisses de canard confit**
- 1 gros oignon rouge**
- 250 g de millet**
- 500 ml de bouillon de légumes**
- Le jus d'un citron vert**
- Le jus d'une orange**
- 1 cuillère à soupe de vinaigre Melfor**
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- 4 branches de menthe**
- 1 petit bouquet de coriandre**
- 1 petite branche de céleri**
- 3 cuillères à café de ras el hanout**
- poivre 5 baies (poivre noir, coriandre, baies roses, poivre vert et piment de la Jamaïque)**

- 1 Eplucher l'oignon, le hacher et le faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, quand il est devenu transparent, verser le millet et remuer pendant 1 à 2 min puis ajouter le bouillon de légumes, porter à ébullition puis couvrir et faire cuire à feu doux pendant 30 min environ. Le millet aura absorbé tout le liquide.
- 2 Pendant ce temps, faire réchauffer les cuisses de canard égouttées de la graisse qui les entoure. Séparer la viande des os et l'émietter. Réserver au chaud.
- 3 Préparer la vinaigrette en mélangeant les jus des agrumes, poivre 5 baies, ras el hanout, vinaigre et huile.
- 4 Laver, égoutter et ciseler finement les herbes aromatiques et la branche de céleri.
- 5 Quand le millet est cuit, le transvaser dans le plat de service, attendre un peu qu'il tiédise puis ajouter la viande, les herbes + céleri, la vinaigrette. Mélanger délicatement. Redonner une tour de moulin de poivre 5 baies.
- 6 A déguster tiède, c'est encore meilleur !