

CUISSES DE CANARD CONFITES



Ingrédients /

- des cuisses de canard (1 par personne sauf si gros gros gourmands)
- du gros sel, assez pour recouvrir vos cuisses
- de la graisse de canard ou d'oie

Préparation :

- La veille, sortir vos cuisses de canard de leur emballage et les répartir dans un plat. Recouvrir de gros sel le dessus côté chair des cuisses, filmer et réserver au frigo pendant au moins 8 heures, l'idéal étant la veille pour le lendemain.
- Le lendemain, prendre les cuisses, les débarrasser du gros sel et les rincer à l'eau froide. Bien les sécher.
- Mettre de la graisse à fondre sur feu doux dans une poêle à bords hauts (j'ai fait dans un wok) et y plonger les cuisses qui doivent être bien recouvertes. Porter très progressivement à frémissement et remuer de temps en temps.
- Laisser confire à frémissement pendant 2 ou 3 heures jusqu'à ce que la chair et la peau vous semblent confites.
- Déguster !!!!!