



CONFIT DE CANARD EN PAQUET CADEAU

Ingrédients : pour 2 personnes

4 feuilles de filo

1 cuisse de canard confit

1 pomme

Un peu de salade + vinaigrette avec un peu d'huile de noix

Débarrasser le confit de canard de sa graisse (le chauffer légèrement dans une poêle pour faire fondre la graisse). Enlever la peau et l'émietter grossièrement.

Couper une pomme en quartiers, l'épépiner, recouper les quartiers en cubes. Faire sauter les cubes dans un peu de la graisse de canard récupérée. Réserver.

Etaler les feuilles de filo sur le plan de travail et leur donner la forme d'un carré en repliant une partie vers le centre. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles de filo avec la graisse de canard tiédie et liquide. Superposer une seconde feuille pliée de la même manière. On obtient ainsi 3 épaisseurs de feuilles.

Répartir le confit de canard au milieu de chaque carré, recouvrir avec les cubes de pommes réservés.

Replier les 4 coins des feuilles de filo comme pour une enveloppe et badigeonner encore le dessus de graisse de canard.

Placer les paquets ainsi réalisés dans un plat allant au four et enfourner pour 15 mn à four chaud 200° jusqu'à l'obtention d'un beau paquet doré.

Servir chaud avec une salade de jeunes pousses assaisonnée avec une vinaigrette à l'huile de noix.