

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**
- jus et zeste d'un citron vert**
- jus et zeste 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)**

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.

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.

Préparer la vinaigrette en mélangeant les jus des agrumes + zestes, poivre 5 baies, ras el hanout, vinaigre et huile.

Laver, égoutter et ciseler finement les herbes aromatiques et la branche de céleri.

Quand le millet est cuit, le transvaser dans le plat de service, attendre un peu qu'il tiédisse puis ajouter la viande, les herbes + céleri, la vinaigrette. Mélanger délicatement. Redonner une tour de moulin de poivre 5 baies.

A déguster tiède, c'est encore meilleur !