

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BAECKOFFE DE CONFIT DE CANARD

Pour 10 personnes :

10 cuisses de canard confites - 1 kg d'oignons - 1 grand poireau - 4 kgs de BF 15 ou d'amandines - persil - 4 feuilles de laurier - thym sec - 4 clous de girofle - 2 bouteilles de Riesling - sel - poivre -

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Fondre dans une sauteuse la graisse avec les confits de canard dans une sauteuse, laisser tiédir. Ôter la peau des cuisses de canard ainsi que les os des cuisses. Réserver la chair dans une jatte. Eplucher et émincer les oignons, les placer au fond du plat à baeckoffe. Eplucher, nettoyer et couper en rondelles fines les pommes de terre et placer 1/3 sur les oignons. Répartir du persil émincé, la moitié du poireau nettoyé et émincé, 2 feuilles de laurier, du thym, 2 clous de girofle, saler. Faire une 2^e couche de pommes de terre, persil, la 2^e moitié du poireau nettoyé et émincé, 2 feuilles de laurier, thym, 2 clous de girofle, saler. Répartir toute la chair de confit de canard. Recouvrir avec le reste de pommes de terre, du thym, saler et poivrer. Verser le riesling. Couvrir. Enfourner et cuire 3h30.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr