

CUISSES DE CANARD CONFITES

- Cuisses de canard
- Graisse de canard
- Gros sel

Enlever grossièrement avec un couteau le gras des cuisses de canard et réserver.

Frotter les cuisses avec du gros sel et laisser-les reposer au minimum une nuit.

Rincer les cuisses à l'eau froide, sécher-les avec du papier absorbant et réserver-les.

Faire fondre de la graisse de canard dans une cocotte et y ajouter le gras précédemment réservé.

Plonger les cuisses dans la graisse - elles doivent être entièrement recouvertes - et laisser cuire à feu doux pendant une heure.

Les retourner et laisser cuire encore environ une heure. Une pointe de couteau doit pouvoir pénétrer facilement la viande.

A déguster immédiatement ou à conserver jusqu'à 6 mois au réfrigérateur entièrement recouvertes de graisse.

