

Confit de canard cuisson basse température.

Un classique exquis, simple à réaliser et du plus bel effet. Un produit sublimé par la cuisson basse température. Le canard est une volaille au goût très délicat. Plus de 80 % des canards disponibles sur le marché proviennent de l'élevage. Alors que les cuisses sont considérées comme une viande blanche, les poitrines (que l'on appelle aussi le filet) sont une viande aussi rouge que des steaks de bœuf ! On consomme aussi les gésiers, et bien sûr le foie gras. Le magret, quant à lui, est la poitrine d'un canard qui a été gavé. On trouve du canard d'élevage toute l'année dans toutes les bonnes boucheries. En ce qui concerne le canard sauvage, celui-ci est abattu à l'automne pendant les périodes de chasse autorisée. Le canard sauvage est moins gras, et d'un goût plus prononcé.

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes

- 6 Cuisses de canard
- 60 gr de Sel
- Poivre du moulin
- Thym
- Laurier
- 2 gousses d'ail fumées et émincées
- 300 gr de graisse de canard



Préparation :

La veille :

- Mettre les cuisses côte à côte dans un plat, face ouverte sur le dessus. Parsemer le sel, le poivre, l'ail, le thym, le laurier. Couvrir d'un film alimentaire et laisser 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain :

- Préchauffer le four à 85°C
- Faire fondre doucement la graisse de canard dans une marmite en fonte. Y plonger les cuisses en les serrant bien. Installer la sonde du thermomètre au milieu des cuisses afin de contrôler régulièrement la température Couvrir la marmite.
- Enfourner durant 6 heures.
- La température ne doit pas excéder 90°, la graisse ne doit pas bouillir.
- Egoutter les cuisses à l'aide avec une écumoire. Les dresser dans le plat de service préalablement chauffé et servir directement OU, la solution que je préfère, mettre les cuisses côte à côte dans la plaque du four la peau sur le dessus et passer quelques minutes sous le grill du four afin que la peau deviennent colorée et croustillante.
- Pour tenir les cuisses au chaud, laissez-les au four à 80°C. Le confit peut rester ainsi environ 1 heure.