

# CONFITS DE CANARD (METHODE TRADITIONNELLE)



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Lorsqu'il n'y a plus de Steak.

## Proportions pour environs X Personnes

**Total 1 Jour 1/2 Préparation 1 heure Repos X jours Cuisson 1h30**

## Les Ingrédients

1 Cuisse de Canard - Gros Sel + Poivre - Graisse de Canard

## La Recette

Mettre dans une bassine les cuisses avec gros sel + poivre sur chaque côté, laisser reposer 12h au frais (une nuit).

Faire fondre la graisse de canard dans une bassine en alu.

Frotter les cuisses correctement avec un torchon.

Plonger les cuisses quand ça bouillonne dans la graisse.

Mettre à cuire à petits bouillon pendant 1h (c'est ça que l'on appelle "CONFIRE").

Sortir de la bassine et mettre dans des bocaux, remplir de graisse fondue jusqu'au 3/5ème.

Laisser reposer pour que cela refroidisse un peu.

Stériliser à 100° pendant 1h30.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Lors de l'ouverture surtout ne pas jeter la graisse, l'utiliser pour cuire les patates (par exemple).

La graisse se conserve très bien au frigo.

Il existe une autre méthode:

colorer dans une sauteuse et stériliser 3h. C'est moins traditionnel et à priori un petit peu plus sec.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

19/20

## Matériel Particulier

Une bassine dite "à gras" + pour stériliser.