



CONFIT DE CANARD AUX POMMES DE TERRE SALARDAISE. 4 parts

Ingrédients

- 4 cuisses de canard gras du sud-ouest de race mullard,
- 800 g de pommes de terre à chair ferme,
- 400 g de cèpes frais,
- Graisse de canard naturelle 2 kg,
- Quelques lardons fumés en morceaux,
- 2 gousses d'ail,
- 1 kg de gros sel,
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé,
- Sel, poivre.

Préparation

La veille

Mettre du gros sel au fond d'un grand récipient, y disposer les cuisses de canard par-dessus, et recouvrir de gros sel. Mettre au réfrigérateur, et l'y laisser toute la nuit.

Le lendemain

Préparation du confit : rincer à l'eau froide les morceaux pour enlever tout l'excédent de sel dans une grande cocotte, remplir de moitié de graisse de canard, y déposer les cuisses de canard. Ajouter 1/2 litre d'eau, puis faire cuire à feu doux pendant 2h30 environ en retournant de temps en temps les cuisses. Egoutter, puis faire rissoler des deux côtés dans une poêle avec un peu de graisse de canard. Faire saisir côté peau. L'astuce de la cuisson du confit consiste à ajouter un peu d'eau dans la graisse pour l'empêcher de monter en température. Ce qui évite un dessèchement si courant dans les confits.

Préparation des cèpes : nettoyer les cèpes, les couper en lamelles, et les faire cuire à la poêle à feu doux avec un peu de graisse de canard. Egoutter.

Préparation des lardons : faire dorer les lardons dans une poêle à feu moyen avec un peu de graisse de canard. Egoutter.

Préparation des pommes de terre : Épluchez les pommes de terre. Lavez-les et coupez-les en lamelles de ½ centimètre. Séchez-les ensuite soigneusement avec du papier absorbant ou dans un linge. Dans une grande cocotte, faire fondre la graisse de canard, y verser les pommes de terre, faire cuire 15 minutes à feu moyen les pommes de terre en ayant soin de les faire sauter fréquemment pour qu'elles dorent des deux côtés. Lorsque les pommes de terre commenceront à dorer, y ajouter les cèpes, les lardons, couvrir avec le couvercle de la cocotte, baisser le feu, saler, poivrer, finir la cuisson en remuant délicatement fréquemment. A la fin de la cuisson, finir l'assaisonnement (sel et poivre), rajouter ail et persil hachés. Egoutter avec une écumoire et dresser le tout dans un plat chaud. Servir avec le confit bien chaud. Ce plat peut s'accompagner d'un vin rouge de type Minervois, Bergerac ou Duras.

