Cuisse de canard confite, pommes de terre à la graisse de canard

Le confit du Sud Ouest, croustillant et fondant, prêt en vingt cinq minutes.

La cuisse de canard confite est cuite lentement dans sa graisse, puis conservée : il suffit de la faire dorer. Avec des pommes de terre rissolées, c'est le repas des fermes du Gers.



Pour 1 personne | Préparation 10 min | Cuisson 25 min | Très facile

Dans votre pack

Cuisse de canard confite IGP	1 × cuisse de canard confite IGP
Pommes de terre rattes	250 g
Persil plat	1 botte
Salade laitue	1 pièce

À prévoir à la maison

Une gousse d'ail, vinaigrette pour la salade.

Allergènes

Aucun allergène majeur dans le pack.

La recette

1. Préchauffez le four à 200 °C. Posez la cuisse dans un plat, peau vers le haut.
2. Enfournez 20 minutes jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante.
3. Pendant ce temps, faites rissoler les pommes de terre en rondelles dans un peu de graisse de la cuisse, avec l'ail et le persil.
4. Servez avec une salade verte bien vinaigrée.

Le mot du marchand

Une salade verte assaisonnée au vinaigre de vin équilibre la richesse du confit.

À table avec : *Un Madiran ou un Côtes de Gascogne rouge.*