

comment cuire le confit de canard



Ingrédients pour 4 personnes

Une boîte de confit de
canard
4 cuisses 1350 g



Temps >>



Préparation
15 min



Cuisson
10 min

Préparations

Au four :

- Préchauffez votre four à 180°.
- Après avoir dégraissé les cuisses (on garde la graisse au réfrigérateur pour la préparation de l'accompagnement), les mettre dans un plat, côté peau vers le dessus et enfourner pendant 15 à 20 minutes en fonction du croustillant désiré.

A la poêle:

- Après avoir dégraissé les cuisses (on garde la graisse au réfrigérateur pour la préparation de l'accompagnement), les faire dorer côté peau à feu vif pendant 5 minutes. Réduire le feu et chauffer à couvert pendant 10 minutes en retournant à mi-temps.

Dégustation : Vous pouvez servir avec notre recette de poêlée de pommes de terre aux cèpes.