

Recette : CUISSSES de CANARD CONFITES, aux ABRICOTS

www.sensoussi.com

Invention maison (!) spéciale 18 ans de Manon

INGREDIENTS

Pour 6 personnes, juste assez c'est parti très vite !

- 6 cuisses de canard de 350 g environ chacune.
- abricots au sirop (petite boîte.
- 15 cl de vinaigre de framboise.
- 2 cuillère à soupe de miel de fleurs.
- 40 cl de bouillon de volaille
- Thym séché (plus petit)
- Fines herbes
- Sel et poivre.

PREPARATION

Viande

- Dégraisser les cuisses de canard, séparer les cuisses de hauts de cuisse, réserver la graisse
- Enlever la peau des cuisses (hum, faux semblant de régime...)
- Fermer les hauts de cuisse après avoir légèrement salé et mis un peu de thym au centre, au moyen de ficelle de cuisine
- Faire fondre à petit feu la graisse dans la casserole en fonte
- Y faire confire les pièces de canard environ 20 minutes à feu très doux, couvert.

A chaud



Sauce

en cours de refroidissement



- Faire réduire au quart, le vinaigre avec une échalote, à feu vif, réduire le feu au minimum (je rêve d'un feu minuscule, disons d'un piano)
- Y ajouter le miel, les 30 cl de bouillon de volaille, un peu de thym

- Laisser à nouveau réduire à feu très doux d'un tiers (elle nappera les pièces de viande) au moins 2 heures, ajouter les 2/3 des abricots coupés en petits dés après 1 heure, réserver le reste pour la décoration au moment de servir avec les fines herbes (couleurs et goût !)



UN QUART D'HEURE AVANT DE SERVIR

- Faire réchauffer le canard à four doux, couvert d'un papier aluminium, 160°C (1/2 heure c ok aussi)
- Réchauffer la sauce de nappage au bain marie ou mini feu

Avant mise au four



Le nappage



Napper au moment de servir, enlever les ficelles « of course » avant de napper, décorer avec les abricots restants et les fines herbes : AUCUNE PHOTO DU RESULTAT FINAL !
Désolée mais en fait je ne pensais pas publier, les convives se sont tellement régalés, que je tiens à conserver cette recette et vous la conseille.

J'ai choisi de servir avec une salade et du riz japan cuisson cocote minute, maison

