Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Confit de canard sur lit de piperade

Ingrédients

Préparation

Vider, couper les poivrons en lanières, sauter à l'huile d'olive, et réserver dans un récipient. Émincer les oignons, les faire suer sans coloration, et ajouter les poivrons. Concasser les tomates mondées et épépinées, ajouter à la préparation. Ajouter, le piment d'Espelette, l'ail, sel et poivre. Cuire environ 30 minutes sans couvrir (à la fin de la cuisson, il ne doit rester que peu de liquide au fond du récipient). Pendant ce temps mettre les cuisses confites au four préchauffé à 200°, côté peau sur le dessus. Battre les oeufs et verser sur la piperade. Cuire jusqu'à consistance d'oeufs brouillés. Poêler légèrement les tranches de jambon de Bayonne coupées en lanières. Répartir la piperade au fond des assiettes, ajouter les tranches de jambon et finir avec la cuisse rôtie dessus.

Commentaires

4 cuisses de canard confites 4 tomates pelées et épépinées 2 tranches de jambon de Bayonne

Notes :