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

Cuisse de canard confite en croûte

Ingrédients

Préparation

Dans une poêle, faire suer avec une noisette de beurre, les échalotes, les dès de lard, ajouter la duxelle de champignons. Terminer avec les noisettes et le persil.
Débarrasser les cuisses de canard de leur graisse en les passant quelques minutes au four.
Poser les cuisses da canard sur une pâte feuilletée. Garnir de la préparation. Recouvrir d'une abaisse de pâte feuilletée. Coller les bords. Décorer de quelques traits de couteau et dorer au jaune d'oeuf.
Cuire 20 minutes environ dans un four préchauffé à 180°.
Réaliser une sauce en faisant fondre un sucre dans une cuillère de vinaigre. Cuire au caramel blond, déglacer au jus de citron, jus de veau. Laisser réduire à consistance. Rectifier l'assaisonnement.
Servir avec une petite salade de roquette.

Commentaires

120 gr de lard fumé en dès 2 cas de vinaigre de vin blanc

Notes :