



Confit de canard

Un bon confit ne peut se faire qu'avec un "vieux canard". Nous vous conseillons les viandes de canard gavés au maïs grain (et non à la pâte)



Préparation de la saumure sèche

- Verser dans le fond d'un plat du gros sel de Bayonne avec des gousses d'ail en chemise (c'est-à-dire avec la peau, juste éclatée pour dégager les parfums à l'aide d'un coup sec sur la gousse), un branche de thym et 2 feuilles de laurier

Salage de la cuisse

- Frotter la cuisse côté peau avec le gros sel,
- Puis la déposer sur le gros sel,
- Enfin la recouvrir complètement de gros sel,
- Laisser reposer 1 nuit (10 heures), au réfrigérateur ou dans une pièce fraîche non humide.



Lavage de la cuisse

- Pour éviter un confit trop salé, défaut trop fréquent, bien sortir le sel en passant la cuisse sous un filet d'eau froide. Puis bien égoutter.

Le secret des grands-mères landaises

- Vous pouvez si vous souhaitez donner un parfum du Sud-Ouest à votre confit, glissez de l'ail coupé en fine lamelle entre la chair et la peau (après avoir décollé légèrement la peau avec votre doigt).

Cuisson du confit

- Munissez vous d'une cocotte ou d'une marmite,
- Déposer les cuisses dans le fond à plat
- Verser de la graisse de canard (que vous avez légèrement réchauffée pour la liquéfier) jusqu'à mi-hauteur du volume de cuisse (car en cuisant les cuisses vont rendre elles-mêmes de la graisse).
- De tout temps, les paysans et cuisiniers ont confit la viande pour la conserver.

2 OPTIONS SE PRÉSENTENT À VOUS



Le confit traditionnel que vous pourrez conserver au réfrigérateur 30 à 45 jours

- Cuire à feu doux et régulier (95° - 98°) pendant 1 heure et demie.
- Enlever les cuisses de la cuisson et les laisser refroidir,
- Une fois froides, les déposer dans un récipient ou mieux un pot en gré ou en terre cuite (appelé toupin en Gascogne) et les recouvrir complètement de la graisse froide.
- Introduire le tout dans votre réfrigérateur. La graisse va se figer et se solidifier. Elle va jouer le rôle de film protecteur naturel, garantissant la conservation du produit.

Le confit que vous allez stériliser en boîte de conserve ou bocal et que vous pourrez conserver 1 an à température ambiante

- Faire une pré-cuisson à feu doux (95° - 98°) pendant 30 mn
- Déposer les cuisses dans les bocaux (nous vous préconisons des bocaux de 100 mm de large et 1 litre de contenance, ou des boîtes conserves basses diamètre 153 mm).
- Mettre en stérilisateur (ou à défaut en marmite) : y introduire les bocaux,
- Puis verser de l'eau froide jusqu'à une hauteur de 10 cm au dessus des bocaux,
- Lancer la chauffe jusqu'à amener à ébullition
- A partir de l'ébullition compter 40 mn
- Eteindre le feu et laisser refroidir les bocaux dans l'eau.
- Quand l'eau est froide sortir les bocaux