

Confit de canard

Pour 6 personnes, 3 bocaux de 1L.

- 1 canard gras découpé par votre boucher
- 6 gousses d'ail
- 150cl de graisse de canard ou d'oie
- 9 grains de poivre noir
- 3 feuilles de laurier, du gros sel.



Servir: A servir grillé ou réchauffé dans sa graisse, accompagné de riz ou de pommes de terre à l'ail, et d'un verre de cahors.

Variation

Remplacez le canard par de la viande de porc.

- Les 6 morceaux de canard sont les 2 pattes, les 2 magrets, et les 2 ailes.
- Parsemez les de gros sel coté viande et disposez les dans un plat en les tassant bien. Filmez le plat et mettez le au réfrigérateur pour une nuit.
- Rincez les morceaux de canard, et essuyez les dans du papier absorbant.
- Dans chaque bocal, disposez 2 gousses d'ail épluchées, 1 feuille de laurier et 3 grains de poivre.
- Ajoutez ensuite 2 morceaux de canard, les 2 cuisses ensemble pour le premier bocal, et un magret avec une aile pour les deux autres bocaux.
- Complétez les bocaux avec la graisse jusqu'au bord, et fermez les hermétiquement.
- Disposez les bocaux dans une cocotte remplie d'eau, couvrez, et portez à ébullition. Laissez cuir pendant 2 heures à petits bouillons.

Conseils

Utilisez des caoutchoucs neufs pour vos conserves, afin de les fermer hermétiquement. Pendant la cuisson protégez les bocaux avec des tissus pour qu'il ne s'entrechoque pas.
Si vous n'avez pas assez de graisse utilisez de l'huile d'olive.