

Confit de cuisses de canette

Confit de gésiers

⇒ 6 à 8 personnes



Confit de cuisses de canette

- Mettre à dégorger 6 à 8 cuisses de canette : les déposer côté peau pour les assaisonner côté chair, avec du gros sel, du poivre et des 4 épices (pour éliminer le sang et le jus), pendant 4 heures.
- Rincer les cuisses à l'eau, puis les éponger.
- Les mettre, côté peau, dans une cocotte dans 600g de graisse de canard ou d'oie.
- Les faire cuire 3 à 4 heures à 70° (confit : cuisson lente).
- Relever les cuisses, avec une écumoire, de temps en temps afin qu'elles n'attachent pas.
- Les laisser refroidir dans la graisse puis les retirer délicatement.
- Pour les servir chaudes, il suffira de les passer au four, juste pour les griller superficiellement.

On peut confire toutes sortes de viandes : poule, lapin, porc : principalement la joue qui est excellente et qui se cuisine comme les gésiers (recette ci-dessous).



Confit de gésiers

- ✓ Dégorger les gésiers 1h30 puis les rincer et les éponger.
- ✓ Préparer un court-bouillon classique.
- ✓ Mettre les gésiers dans une marmite, les couvrir de court-bouillon froid.
- ✓ Ajouter 2 à 3 louches de graisse de canard ou d'oie.
- ✓ Cuire à 100° pendant 2 à 3 heures.
- ✓ Laisser refroidir dans le bouillon.

Les gésiers confits peuvent se congeler égouttés.

Pour les réutiliser, il suffira de les repasser à la poêle dans un peu de graisse.