

## Confit de Canard et sa Piperade

Type : PLAT CUISINE

"Volaille"

MATIERES PREMIERES					PROGRESSION	Min	
Ingrédients	u	qu	cu	ct			
Cuisse de canard mulard	P	8			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre les cuisses de canard au gros sel de mer avec salpêtre pendant 24 à 48 heures</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>MISE EN CUISSON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire chauffer la graisse de canard à température douce 140° C env.</li> <li>- Dans une étamine enfermer : ail, poivre en grains, clou de girofle</li> <li>- Attention de pas faire colorer les morceaux</li> <li>- Temps de cuisson 60 à 90 mn</li> <li>- Contrôler la cuisson avec une aiguille à brider</li> <li>- Fin de cuisson, décanter</li> <li>- Lorsque la graisse de canard est très claire, laisser tiédir, y ajouter les confits de canard</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>PIPERADE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eplucher, laver, tailler les légumes en dés</li> <li>- Faire suer et cuire dans la graisse de canard</li> <li>- Terminer la piperade comme des oeufs brouillés en forme d'omelette</li> <li>- Servir avec les cuisses de canard qui seront mises au four à 225° C et très croustillantes.</li> </ul>		
Gros sel de mer	pm						
Salpêtre (facultatif)	pm						
Poivre en grains	pm						
Tête d'ail	P	1/2					
Clou de girofle	pm						
Graisse de canard	L	2.000					
<b>PIPERADE</b>							
Gros oignons	kg	0.250					
Poivrons verts	kg	0.200					
Poivrons rouges	kg	0.200					
Tomates	kg	0.400					
Jambon de Bayonne (facul)	kg	0.150					
Cèpes en saison	kg	0.250					
Oeufs	P	12					
Sel fin	pm						
Piment d'Espelette	pm						
Coût total :							
Assais :						Tot	
Coût portion :							