

Cuisse de Canard Confite Velouté d'Ail



Pour 2 personnes :
 2 cuisses de canard à confire
 3 cs de gros sel
 450 g de graisse de canard
 1 tête d'ail
 50 g de vert de poireau
 1 grosse pomme de terre
 2 cs de crème fraîche
 sel & poivre du moulin

Mettre dans un plat les cuisses de canard, dégorger avec 3 cs de gros sel pendant 12h, couvrir d'un papier film. Réserver au frais.

Retirer le sel, éponger, les flamber sur le brûleur de la gazinière, retirer toutes les petites plumes restantes, et parer les cuisses.

Dans une cocotte en fonte, fondre la graisse de canard puis ajouter les parures des cuisses, plonger les cuisses dans la graisse fondue, porter à ébullition, couvrir, cuire à feu très doux sur le plus petit brûleur pendant 1 h 30.

Prélever sur la tête d'ail 12 belles gousses, les confire avec les cuisses 35 mn avant la fin de cuisson... tailler en julienne le vert de poireau, cuire en robe des champs la pomme de terre, la couper en rondelles d'1 cm d'épaisseur... dans une poêle, mettre une petite louche de graisse de canard chaude de la cocotte... frire vivement la julienne quelques minutes, la retirer à l'aide d'une écumoire... sur un papier absorbant, saler.

faire de même avec les rondelles de la pomme de terre... dans une casserole, verser la crème fraîche épaisse avec 6 gousses d'ail épluchées, porter à ébullition, assaisonner puis passer au mixer, le velouté d'ail est prêt... napper le fond d'une assiette de velouté d'ail, déposer sur la sauce une cuisse de canard. Après l'avoir égoutté sur papier absorbant, poser dessus la moitié de la julienne, terminer avec trois rondelles de pomme de terre et 3 gousses d'ail en chemise.