



Préparation : 10 min / Cuisson: 3 h



Ose

## Le confit de canard aux 4 épices

### Ingrédients (pour 4 pers.)

- 4 cuisses de canard - Ferme de Borie à Miers (46)
- 1 pincée de mélange 4 épices
- 15 g de gros sel
- 3 g de poivre
- graisse de canard

### Préparation

Mélangez le gros sel, le poivre et le mélange 4 épices dans un plat. Avec cet assaisonnement, badigeonnez le côté chair des cuisses de canard. Placez ensuite les cuisses de canard dans un plat. Laissez mariner au frais pendant 24 h minimum.

Au moment de passer à la cuisson, faites fondre une belle noix de graisse de canard dans une poêle. Déposez-y les cuisses de canard et laissez chauffer pendant 10 mn environ. Passez à feu doux et laissez cuire pendant 2h. Lorsque la chair des cuisses de canard est tendre, préchauffez le four à 90°C. Retirez les cuisses de la poêle et placez-les dans un plat allant au four. Enfourez jusqu'à ce que la peau soit colorée. Servez bien chaud, accompagné d'un riz blanc !

***Bon appétit !***

