

CONFIT DE CANARD AUX POIRES



Ingrédients pour 6 personnes :

6 cuisses de canard confites
1 kg de petites poires
1/2 citron
2 petites gousses d'ail rose
2 c. à soupe de miel d'acacia
2 clous de girofle
1 badiane
Baies roses mélangées
1/2 botte de persil plat
10 cl d'eau
50 g de beurre
Sel
1 c. à café de grains de poivre blanc noir

Préchauffer le gril du four.

Egoutter et retirer l'excédent de graisse sur les cuisses de canard. Les déposer sur une grille placée au-dessus d'un plat et les glissez sous le gril en les retournant souvent pendant environ 20 min. Elles doivent être chaudes et dorées.

Concasser poivres et baies. Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter le miel d'acacia, le jus de citron, les clous de girofle, la badiane, les poivres et 2 c. à soupe d'eau. Mélanger pour obtenir un sirop épais.

Peler les poires, les couper en quatre et les épépiner. Faire cuire et dorer sur feu très doux en les roulant dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres et prennent un aspect confit. Saler légèrement.

Hacher les gousses d'ail pelées et dégermées. Effeuille et ciseler le persil. Mélanger à l'ail.

Disposer les cuisses de canard et les poires sur un plat de service chaud. Dégraisser le plat de cuisson du confit et en grattant les sucs, le déglacer avec le sirop de cuisson des poires et 10 cl d'eau. Porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement et filtrer ce jus parfumé sur les cuisses.

Parsemer de la persillade et servir aussitôt.