



Confits maison moelleux

4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 1 heure

Prix : ★★☆☆

Temps : ★☆☆☆

Difficulté : ★☆☆☆



Ingrédients :

- 4 belles cuisses de canard (1kg au total) ou 1 kg de joue de porc
- 3 cuillères à cafés de sel (15g pour 1 kg de cuisse)
- ½ cuillère de poivre
- 100g de graisse de canard clarifiée (ou d'oie)
- ½ cuillère à café d'herbes de provence
- 1 cuillère de gingembre frais (préférer le Bio)
- Option : un peu de piment
- Sel
- Poivre

La veille :

- ❶ Mettre les cuisses peau en bas dans un plat.
- ❷ Bien étaler le sel et le poivre.
- ❸ Frotter les cuisses pour qu'il y ait de l'assaisonnement partout.
- ❹ Filmer au contact et mettre au frais 12h minimum et 24h maximum.

La cuisson :

- ❶ Mettre dans un plat allant au four avec un couvercle ou couvrir d'aluminium.
- ❷ Mettre un plat avec de l'eau en bas du four et régler le tout à 80°C pour 12h de cuisson
Remarque : cela ne consomme presque pas d'énergie à cette température.

Astuces:

1) Si vous faites des joues de porc : bien les essuyer avec du papier absorbant après les avoir passées sous l'eau avant de commencer.

2) La cuisson peut se faire sous vide si vous avez une machine à la maison. Dans ce cas il suffit de poser le sac sur une grille à la place du plat.

Bien sûr, il faut toujours le plat avec l'eau dans le four.

Boucherie de Ste-Feyre

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Bon appétit !