

## Cuisses de canard confites



Catégories: *Entrées, Plats principaux et Plats de volaille*

### Ingrédients

- 4 cuisses de canard Mulard ou de Barbarie\*
- 4 c. à thé de sel à confit
- 4 à 6 tasses de gras de canard (selon la taille de votre casserole)

### Préparations

-Rincer soigneusement les cuisses de canard sous l'eau froide courante.

-Les éponger dans du papier absorbant.

-Saupoudrer les cuisses de canard, sur les 2 côtés de sel à confit.

-Déposer sur une assiette ou dans un plat ou dans un sac de plastique hermétique. Couvrir et réfrigérer environ 24 hrs. Rincer et éponger la viande.

*Préchauffer le four à 170 °C (325 °F)*

-Dans une casserole épaisse et suffisamment grande, chauffer le gras à 70 °C (160 °C).

-Immerger les cuisses dans le gras frémissant qui doit les couvrir complètement.

-Cuire au four, à couvert, 1 1/2 hrs à 2 hrs ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et se détache de l'os.

-Vérifier la température du gras en cours de cuisson. Il ne doit pas bouillir, il doit juste frémir légèrement.

*\*Canard de Pekin 1 1/2 hrs de cuisson.*

*Lire attentivement les Notions de base pour réaliser un confit*

# Notions de bases pour réaliser un confit

par Josée Robitaille



Catégorie: Divers

## Ingrédients

- 1 tasse de gros sel
- 3 c. à soupe de poivre noir concassé
- 6 branches de thym frais, effeuillées  
ou  
2 c. à thé de thym séché
- 6 feuilles de laurier émiettées
- Sel pour le confit
- 4 à 6 tasses de gras de canard (selon la taille de votre casserole)

## Préparations

*Le confit est une méthode de cuisson lente et douce.*

*-Utiliser une viande fraîche, la saler 24 h ou tel qu'indiqué pour les pièces plus petites.*

*-Le gras utilisé sera filtré s'il a déjà été utilisé. Conservé au congélateur, il peut être réutilisé 10 à 12 fois.*

*-Le gras doit être chauffé à une température de 70 °C (160 °F) ou à petits frémissements.*

*-La viande doit être complètement recouverte de gras tout au long de la cuisson*

*-Plus la pièce de viande est grosse, plus longue sera la cuisson.*

*-La viande ou la volaille, une fois confite, peut être désossée ou laissée entière.*

*-Le confit peut être entreposé dans un pot de verre, de grès ou de plastique hermétique*

*-Pour la conservation, le confit doit être complètement recouvert de 2,5 cm (1 po) de gras afin d'être parfaitement isolé.*

*-Le confit se conserve dans son gras au moins 6 mois au réfrigérateur et encore plus longtemps au congélateur.*

*-Avant de chauffer et de filtrer le gras pour l'entreposer, on doit toujours retirer la gelée accumulée au fond du bocal.*

*-La gelée peut être récupérée. L'ajouter à une soupe ou à une sauce; comme cette gelée est très salée, il faut être prudent au moment de rectifier l'assaisonnement de la préparation à laquelle on l'a ajoutée.*

*-Pour retirer facilement le confit de son contenant, le réchauffer légèrement au four à micro-ondes jusqu'à ce que la graisse commence à fondre. Retirer le bocal du four, le poser sur une assiette et dégager la viande de la graisse.*

*À défaut de micro-ondes, on pourra réchauffer au bain-marie.*

### **Sel pour le confit**

*Mélanger tous les ingrédients. Se conserve dans un pot hermétique à l'abri de la lumière au moins 1 an.*

**Note :** *si désiré, on peut parfumer le sel avec des baies de Genièvre, de la muscade, des clous de girofle, de la sarriette, de l'ail, etc.*

### **Sel requis pour différentes viandes à confire**

*Cuisses de cailles jumbo, foies ou cœurs de poulet : environ 5 ml (1 c. à thé) pour 454 g (1lb).*

*Cuisses de poulet, de pintade ou de faisan : environ 2,5 ml (1/2 c. à thé) par cuisse.*

*Cuisses de canard de Pékin : environ 3,5 ml (3/4 c. à thé) par cuisse.*

*Cuisses de canard de Barbarie ou Mulard : environ 5 ml (1 c. à thé) par cuisse.*

*Jarrets d'agneau : environ 5 ml (1 c. à thé) par jarret.*

*L'important est de saupoudrer de sel également un peu partout.*

### **Temps de cuisson des différentes pièces à confire (170 °C / 325 °F)**

*Cuisses de cailles jumbo : 8 h au sel, cuisson 45 minutes.*

*Foies ou cœurs de poulet : 8 h au sel, cuisson 45 minutes.*

*Cuisses de poulet : 24 h au sel, cuisson environ 1 1/2 h.*

*Cuisses de canard : 24 h au sel, cuisson 1 1/2 h à 2 h.*

*Cuisses de pintades ou de faisan : 24 h au sel, cuisson environ 1 1/2 h.*

*Jarrets d'agneau : 24 heures au sel, cuisson 2 h à 2 1/2 h.*

*Le temps de cuisson varie selon la casserole utilisée (cuivre, acier inox, fonte émaillée, etc.) et la taille de la pièce à confire. Il s'agit de vérifier si la viande se détache de l'os et d'ajuster au besoin.*

Voilà une base qui permet de faire différents confits :

Le confit est une méthode de cuisson lente et douce.

Utiliser une viande fraîche, la saler 24 heures ou tel qu'indiqué pour les pièces plus petites.

Le gras utilisé sera filtré s'il a déjà été utilisé. Entreposer au congélateur, il peut être réutilisé 10 à 12 fois.

Le gras doit être chauffé à une température de 70 °C (160 °F) ou à petits frémissements

La viande doit être complètement recouverte de gras tout au long de la cuisson

Plus la pièce de viande est grosse plus longue sera la cuisson.

La viande ou la volaille, une fois confite, peut être désossée ou laissée entière.

Le confit peut être entreposé dans un pot de verre, de grès ou de plastique hermétique

Pour la conservation, le confit doit être complètement recouvert de 2,5 cm de gras afin d'être parfaitement isolée.

Le confit se conserve dans son gras au moins 6 mois au réfrigérateur et plus longtemps au congélateur

Avant de chauffer et de filtrer le gras pour l'entreposer on doit toujours retirer la gelée accumulée au fond du bocal.

La gelée peut être récupérée. L'ajouter à une soupe ou à une sauce; comme cette gelée est très salée, il faut être prudent au moment de rectifier l'assaisonnement de la préparation à laquelle on l'a ajouté.

Pour retirer facilement le confit de son contenant, réchauffer légèrement le confit au four à micro-ondes jusqu'à ce que la graisse commence à fondre. Retirer le bocal du four, le poser sur une assiette et dégager la viande de la graisse.

À défaut du micro-ondes, on pourra réchauffer au bain-marie.

Sel pour le confit :

250 ml (1 tasse) de gros sel

3 c. à soupe de poivre noir concassé

6 branches de thym frais, effeuillées ou 10 ml (2 c. à thé) de thym séché

6 feuilles de laurier, émiettées

Mélanger tous les ingrédients. Conserver dans un pot hermétique à l'abri de la lumière au moins 1 an.

Note : si désiré, on peut parfumer le sel avec des baies de genièvre, de la muscade, des clous de girofle, de la sarriette, de l'ail, etc.

Sel requis pour différentes viandes à confire :

Cuisses de cailles jumbo, foies ou cœurs de poulet : environ 5 ml (1 c. à thé) pour 454 g (1 lb)

Cuisses de poulet, de pintade ou de faisan : environ 2,5 ml (1/2 c. à thé) par cuisse

Cuisses de canard de Pékin : environ 3,5 ml (3/4 c. à thé) par cuisse

Cuisses de canard de Barbarie ou Mulard : environ 5 ml (1 c. à thé) par cuisse

Jarrets d'agneau : environ 5 ml (1 c. à thé) par jarret

L'important est de saupoudrer de sel également un peu partout.

Temps de cuisson des différentes pièces à confire :

Cuisses de cailles jumbo : 8 hrs au sel, cuisson 45 minutes

Foies ou cœurs de poulet : 8 hrs au sel, cuisson 45 minutes

Cuisses de poulet : 24 hrs au sel, cuisson environ 1 1/2 heure

Cuisses de canard : 24 hrs au sel, cuisson 1 1/2 hrs à 2 hrs

Cuisses de pintades ou de faisan : 24 hrs au sel, cuisson environ 1 1/2 hrs

Jarrets d'agneau : 24 heures au sel, cuisson 2 hrs à 2 1/2 hrs

Le temps de cuisson varie selon la casserole utilisée (cuivre, acier inox, fonte émaillée, etc.) et la taille de la pièce à confire. Il s'agit de vérifier si la viande se détache de l'os et d'ajuster au besoin.

Si vous en avez d'autres, je serai heureux de les connaître. Merci



# Confit de canard



Pour : 4 personnes  
Durée : 24 heures (+ 2 h 30)  
Difficulté :

Note :  
Nb de notes : 0  
[Nb de commentaires : 0](#)

## Phases techniques de la recette :



1

Pour réaliser cette recette de confit de canard, commencer par préparer tous les ingrédients.



2

Après avoir découpé les cuisses sur les canards gras (voir découpage à cru des canards)...



3

...[parer](#) le surplus de graisse au couteau.



4

Les frotter au gros sel...



5

...sur toutes les faces.



6

Les laisser macérer dans le gros sel pendant 24 heures au frais...



7

...sur un plat recouvert d'un papier film.



8

Pendant ce temps, hacher finement tout le gras des canards.



9

Placer cette graisse hachée dans une casserole...



10

...et faire fondre à feu très doux.



11

La graisse fond lentement.



12

Passer cette graisse fondue au chinois étamine ou à la passoire fine. Bien presser avec le dos d'une louche, les restes de viande afin de bien extraire la graisse.



13

Réserver au frais jusqu'au lendemain pour la cuisson des cuisses de canard.



14

Le lendemain, faire fondre la graisse à feu doux. Sortir les confits du sel en les rinçant sous l'eau claire.



15

Bien éponger avec un papier absorbant pour retirer le maximum d'eau.





16

Plonger les cuisses dans la graisse fondue à 70/80°C et laisser cuire deux heures. La cuisson doit être lente et régulière pendant 2 heures. L'utilisation d'un thermomètre est conseillée pour surveiller la cuisson.



17

Deux heures plus tard les cuisses sont cuites. Vérifier la cuisson en plantant une fourchette dans la chair. Les dents doivent pénétrer sans résistance.



18

Débarrasser dans une bassine pâtissière.



19

Passer la graisse au chinois ou à la passoire fine, sur les cuisses confites encore chaudes. Laisser refroidir dans la graisse.



20

**Préparation :** Sortir les cuisses et les mettre dans une poêle à revêtement anti-adhérent, coté peau en premier.



21

Cuire à feu moyen, avec un couvercle. À mi-cuisson, basculer la poêle au dessus d'un récipient en retenant les cuisses avec le couvercle, afin d'extraire le maximum de graisse.



22

Retourner les cuisses bien dorées.



23

Lorsque les confits sont chauds et dorés, ils sont prêt à être mangés.



24

Servir avec des pommes de terre sautées ou avec une pomme de terre cuite au four et un morceau de beurre salé ou