

Confit de canard croustillant

au miel de Gascogne et pommes rôties au thym

Une version revisitée du classique avec une touche sucrée-salée originale !

Préparation :

- 1 Faites réchauffer des cuisses de confit de canard au four, peau vers le haut, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
- 2 En parallèle, faites revenir des quartiers de pommes dans un peu de graisse de canard avec du thym frais.
- 3 En fin de cuisson, nappez légèrement les cuisses d'un filet de miel de Gascogne et remettez au four 5 minutes pour caraméliser.
- 4 Servez avec une purée de pommes de terre ou des haricots tarbais

Ingrédients



Pour 2 personnes

2 cuisses de confit de canard

3 pommes (type Reine des Reinettes ou Chantecler)

1 cuil. à soupe de miel de Gascogne

Thym frais

Graisse de canard (pour la cuisson des pommes)

(Accompagnement suggéré) Purée de patates douces ou haricots tarbais