Confit de cuisses de canard

Une petite touche canadienne de sirop d’érable a été ajoutée à ce plat typique de la cuisine française pour le plus grand plaisir des fins palais. Le chef John Morris aime accompagner ce plat d’un Cabernet Merlot pour ses notes charnues qui vont de pair avec le goût riche du canard.

Préparation
30 minutes
Temps de cuisson
240 mins



Ingredients

- 4 cuisses de canard
- 1 ½ L de gras de canard

Mélange d’assaisonnement

- 1 tasse de sel de mer
- 1 tasse de sirop d’érable
- 6 branches de thym
- 1 branche de romarin
- 3 gousses d’ail hachées grossièrement
- 1 ou 2 feuilles de laurier émiettées
- 5 grains de poivre rose concassés
- Zeste et jus d’une orange
- 3 morceaux d’anis étoilé

Instructions

Étape 1
Dans un grand bol à mélanger, combiner tous les ingrédients de l’assaisonnement en mélangeant uniformément.

Étape 2
Mettre une couche du mélange d’assaisonnement dans le fond d’un récipient assez grand pour contenir le mélange d’assaisonnement et les cuisses de canard.

Étape 3
Placer les cuisses de canard dans le reste du mélange d’assaisonnement et les frotter avec celui-ci.

Étape 4
Ajouter les cuisses dans le récipient et couvrir du reste d’assaisonnement.

Étape 5
Couvrir le récipient et réfrigérer de 12 à 24 heures.

Étape 6
Retirer les cuisses du mélange d’assaisonnement. Rincer abondamment pour enlever l’excédent de sel, et sécher en tapotant.

Étape 7
Mettre les cuisses et le gras de canard dans une cocotte et fermer avec le couvercle.

Étape 8
Mettre au four à 200 °F et cuire jusqu’à ce qu’elles soient tendres, pendant environ

4 heures.