

Confit de Canard, Purée de Pommes de Terre et Échalotes Grillées

Un plat de bistrot français élégant et classique, qui sera assurément la star de la table. Cuisses de canard mijotées, tendres et délicieuses, servies avec une purée de pommes de terre crémeuse, une délicieuse combinaison de saveurs et de textures riches.



Portions : 6-8

Temps de Préparation : Moins de 30 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

Difficulté : Facile

Ingrédients

Pour le confit de canard

150 g de gros sel marin
½ c.à.c. de graines de coriandre
½ c.à.c. de poivre vert
1 feuille de laurier frais
1 branche de romarin
5 g de thym
1 bâton de cannelle
1 baie d'anis étoilé
8 cuisses de canard fermier (1,8 kg)
Zestes d'une orange
2 kg de graisse de canard (fondue)
1 tête d'ail, coupée en deux
5 g de thym
2 branches de romarin

1 feuille de laurier

Pour la purée de pommes de terre

1,5 kg de pommes de terre (écrasées)
400 g de gros sel marin
250 ml de crème liquide ou à fouetter
50 g de beurre salé
2 gousses d'ail
5 g de thym

Pour les échalotes grillées

4 échalotes, coupées en deux avec la peau

Préparation

Il est recommandé de préparer le confit de canard un jour à l'avance. Pour confire le canard : Placez le gros sel avec les épices et les herbes dans un mortier et pilez jusqu'à ce qu'ils soient parfumés et légèrement moins grossiers. Disposez les cuisses de canard en une seule couche sur un plateau plat et saupoudrez de sel et de zestes d'agrumes. Frottez le mélange de sel sur toutes les cuisses de canard en veillant à ce qu'elles soient couvertes. Enveloppez le plateau de film alimentaire et réfrigérez-le pendant 12 heures.

Le lendemain, retirez les cuisses de canard du plateau et retirez tout le sel à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout. Jetez le sel (pour éviter que votre canard ne soit trop salé, veillez à retirer tout le sel).

Préchauffez le four à 120 °C / Chaleur tournante à 100 °C / Thermostat 1-2. Préparez une cocotte ovale signature de 31 cm en fonte émaillée Le Creuset, en répartissant les tiges de thym, la feuille de laurier, le romarin et la tête d'ail coupée en deux dans le fond. Disposez les cuisses de canard sur les herbes et versez dessus la graisse de canard. Chauffez à feu moyen jusqu'à ce que la graisse soit chaude, puis enfournez pendant 3 heures à 3 heures et demie.

Sortez les cuisses de canard du four et disposez chaque cuisse sur une plaque. Laissez refroidir la graisse de canard. Une fois refroidi, filtrez la graisse de canard à travers un tamis et conservez-la dans un récipient hermétique au réfrigérateur. Réservez les herbes et l'ail. Couvrez les cuisses de canard et réservez-les au réfrigérateur.

Pour préparer la purée de pommes de terre : Préchauffez le four à 180 °C / Chaleur tournante à 160 °C / Thermostat 4. Déposez le sel sur une plaque de cuisson plate. Posez les pommes de terre en une seule couche sur le sel et enfournez pendant 90 minutes. Une fois les pommes de terre cuites, retirez le plat du four, coupez immédiatement les pommes de terre en deux et prélevez la chair cuite. Passez le mélange au presse-purée ou au tamis fin jusqu'à obtenir une texture de purée lisse et homogène. Couvrez et réservez.

Dans une petite casserole, mélangez la crème avec l'ail et le thym. Laissez mijoter le mélange pendant 5 minutes, puis filtrez et réservez.

Pour finaliser la purée de pommes de terre, transférez le mélange de pommes de terre et de crème dans une casserole moyenne. À l'aide d'une spatule, remuez doucement à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et crémeuse.

Pour préparer les échalotes grillées : Préchauffez le four à 200 °C / Chaleur tournante à 180 °C / Thermostat 6. Placez une poêle sur feu moyen et ajoutez un peu d'huile d'olive. Placez les échalotes côté chair vers le bas et faites revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées soit pendant environ 5 minutes. Placez-les dans le four et laissez cuire pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et cuites.

Pour réchauffer les cuisses, chauffez une poêle anti-adhérente renforcée avec une cuillère à café de graisse de canard. Placez les cuisses côté peau vers le bas, permettant à la peau de devenir croustillante. Puis retournez les cuisses et faites chauffer le côté chair pendant environ 5 minutes.

Servez le confit de canard avec la purée de pommes de terre, les échalotes et de la purée de cranberry.

Astuce

La graisse de canard peut être égouttée, conservée dans un récipient ou un bocal hermétique et réfrigéré pour être utilisée pour d'autres confits.

Le sel sur lequel les pommes de terre ont été cuites peut être refroidi après la cuisson, conservé dans un récipient hermétique et réutilisé plusieurs fois pour faire de la purée de pommes de terre.