A base de viande

Rillettes de canard

12h40	10 min	30 min	12h	137
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les rillettes de canard

- 2 **Cuisse(s) de confit de canard**
- 1 c. à soupe **Porto**
- 0.5 c. à café **Quatre-épices**
- 1 **Echalote(s)**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des cuisses de canard

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Placer les cuisses de canard dans un plat allant au four, les faire cuire pendant 20 minutes.
2. Dégraisser le canard, ôter la peau et émietter la chair.

Étape 2

Finition

1. Eplucher et hacher l'échalote. La faire revenir dans une cuillère à soupe de graisse de canard.
2. Ajouter la chair du canard, le porto, le quatre-épices et le sel.
3. Faire cuire pendant 10 minutes sur feu moyen.
4. Hacher la préparation au mixeur.
5. Conserver les rillettes au frais pendant 12 heures avant de déguster.

Étape 3

Dressage

1. Servir les rillettes de canard dans un pot en terre

accompagnées de tranches de pain de campagne grillées.