



*Canard*

# Confit de canard à la gasconne



**40 min** **20 min** **20 min**      **0**      **361**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le confit

600 g **Confit de canard**  
500 g **Cèpe**  
2 **Echalote(s)**  
1 botte(s) **Cerfeuil**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation du confit de canard à la gasconne

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Avec un couteau d'office, peler et hacher finement les échalotes.
- 3 Laver les cèpes, les égoutter et bien les sécher avec du papier absorbant.
- 4 Dans une poêle, faire chauffer un peu de graisse de confit pour faire revenir les échalotes avec les cèpes. Les laisser suer quelques minutes et assaisonner de sel et de poivre. Réserver au chaud.
- 5 Disposer le confit dans un plat à gratin et l'enfourner dans le four chaud pendant 15 minutes afin de le faire dorer.

## Étape 2

Dressage

- 1 Le dresser sur un plat de service chaud et le napper de cèpes et d'échalotes.
- 2 Ciseler le cerfeuil et en parsemer le plat au moment de servir.
- 3 Servir chaud accompagné de pommes de terre, de

carottes ou de navets.