



CONFIT DE CANARD ET POLENTA

VIANDE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 90 min

Temps de cuisson : 40 min + 20 min

Ingrédients

- 4 cuisses de canard confites
- 15 cl d'huile de noisette
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de vin rouge
- 1 pointe de couteau de 4 épices
- 25 cl de bouillon de canard (ou de volaille)
- 2 c. à soupe de persil plat concassé

Polenta

- 150 g de polenta moyenne
- 15 g de beurre
- 1 échalote
- 60 cl de bouillon de volaille
- 6 portions de La Vache qui rit
- 12 tomates cerise
- branches de romarin

Préparation

- 1 Chauffez l'huile de noisette et caramélisez l'oignon et l'ail émincés. Ajoutez la chair de canard émiettée. Assaisonnez de sel et de 4 épices puis ajoutez le vin rouge et le bouillon. Cuire au four 40 minutes à découvert en remuant régulièrement. Hors du four, ajoutez le persil plat concassé. Moulez en bocal.
- 2 Dans une casserole, suiez au beurre l'échalote hachée. Ajoutez la polenta puis le bouillon. Assaisonnez et portez à ébullition. Couvrir et cuire au four à 190°C pendant 20 minutes. Retirez du four et laissez gonfler à couvert 5 minutes. Ajoutez La Vache qui rit et moulez sur le confit de canard.
- 3 Terminez avec les tomates cerise rôties et une branche de romarin.

