

Canard confit d'automne



🍴 4 pers. ⌚ 15 mn 🔥 30 mn

4 cuisses de canard confit • 400 g de châtaignes au naturel (en bocal) • 8 pommes de terre moyennes (à chair ferme) • 1 poire • 2 brins de thym frais • sel et poivre.

Préchauffez le four à 200 °C. Pelez les pommes de terre, taillez-les en très fines rondelles, sans aller jusqu'à la base. Coupez la poire en tranches et/ou en petits quartiers. Retirez la graisse autour des cuisses de canard, faites-la fondre.

Mélangez les pommes de terre avec les châ-

taignes, les tranches de poire et la graisse de canard. Disposez-les dans un plat à four, ajoutez les cuisses. Salez et poivrez. Efficuez le thym et parsemez-le.

Enfournez 25 à 30 mn en badigeonnant régulièrement les pommes de terre de graisse de canard et en remuant les châtaignes.

Mettre les pommes de terre à cuire au four séparément pendant 45' à 1 h.