

Cuisses de canard de Fred



Pour 4 personnes

Ingrédients

4 cuisses de canard

Sel, poivre

10 cl de thé

De 6 à 8 demi-abricots secs

1 jus de citron

Un peu de thym

3 quartiers de citron confit

Préparation

Préchauffer le four à 130°

Saler et poivrer les cuisses côté peau

Faire griller les cuisses de canard côté peau doucement dans une cocotte en fonte

Durant la cuisson saler et poivrer le côté chair

Quand la peau est bien dorée, les sortir de la cocotte

Mettre la graisse du canard dans un bol

Remettre les cuisses côté chair vers le fond, ajouter tous les ingrédients, couvrir

Mettre dans le four préchauffé à 130° pendant 3h1/2

Au moment de servir, parsemer de petits cubes de citrons confits

Servir : avec des pommes de terre à la sarladaise, des légumes grillés, du riz....

Vous pourrez vous servir de la graisse de canard pour faire vos pommes de terre ...etc.