



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Confit de canard, pdt confites et ail en chemise

Pour 2 personnes

Très facile

55 min

6.46€ La portion (prix indicatif)

Un plat du Sud Ouest à faire tranquillement doré et confire au four.



Les ingrédients

- 1 pièce de Ail
- 2 pièce de Cuisse de canard confite
- 500 g de Pomme de terre rouge

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 45 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez le four à 180°
- 2 Lavez et séchez les pommes de terre. Si vous le souhaitez, vous pouvez les peler mais sachez que la peau leur donnera un croustillant en plus (la bonne excuse pour ne pas les peler)
Tranchez-les en rondelle de 5 mm environ.
Déposez les rondelles de pdt dans un plat allant au four.
- 3 Sélectionnez sur votre tête d'ail quelques gousses d'ail, laissez la peau mais percez les à l'aide d'un couteau. Disposez-les avec les pommes de terres. Le nombre de gousse d'ail correspond à votre goût personnel mais pour info, sachez que l'ail cuit en chemise est très digeste et pas très fort.
- 4 Déposez les cuisses de canard confite sur les pdts, côté peau vers le haut et laissez cuire

environ 40 minutes.

Si vous voulez des pdt très confites, retirez les cuisses de canard pour éviter qu'elles ne s'assèchent.

- 5 Quand les pdt sont à votre goût, remettez les cuisses dans le four pour les réchauffer et pour encore plus de croustillant, passez le tout 5 minutes au grill.

C'est prêt, bon appétit !