

CONFIT DE CANARD DANS UN BOUILLON THAÏ

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15-20 min



4 cuisses de canard confit
500 ml de bouillon de poule bio
1 noix de gingembre
2 petits piments rouges
1 tige de citronnelle
3 ou 4 feuilles de citron kaffir (en vente dans toute bonne épicerie asiatique et se congèlent très bien)
1 cuillère à café de nuoc mam
riz thaï
coriandre fraîche +++

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Faire cuire le riz au rice cooker.
- 3 Egoutter et débarrasser les cuisses de canard de leur graisse. Les disposer (peau au dessus) dans un plat allant au four et les enfourner pour 15-20 min jusqu'à ce que la peau soit dorée.
- 4 Pendant ce temps, éplucher et râper le gingembre. Epépiner les piments rouges et les émincer (attention, ce sont les graines qui piquent le plus et surtout bien se laver les mains après manipulation !). Ôter la première feuille de la tige de citronnelle et couper la tige en fines rondelles.
- 5 Faire chauffer le bouillon de poule avec gingembre, citronnelle, piment et feuilles de citron kaffir.
- 6 Quand les cuisses sont dorées, les disposer dans une assiette creuse, les arroser d'une louche de bouillon et les servir avec du riz blanc et plein de feuilles de coriandre !!!