

Magrets confits



Magrets confits

Difficulté : Facile

Temps de préparation :

Pour 8 personnes

Ingédients

4 magrets de canard 1 kg de graisse de canard 1 feuille de laurier 1 branche de thym sel poivre

Préparation

Poudrez légèrement de sel fin les magrets sur leurs deux faces et laissez-les reposer 6 h au frais dans un plat garni de papier absorbant, en les retournant 1 fois.

Passé ce temps, versez la graisse dans une cocotte et portez-la à ébullition. Réglez ensuite le feu pour qu'elle frémit. Ajoutez les aromates. Poivrez les magrets et plongez-les doucement dans la graisse. Laissez-les frémir 1h30, puis éteignez le feu.

Versez les magrets et la graisse dans un bocal ou un pot en grès, de manière à ce que les magrets soient entièrement recouverts. Fermez avec un bouchon de liège ou un papier sulfurisé, et conservez au réfrigérateur.

Le bon accord vin

un cahors

Notes personnelles