



Confit de canard au miel et myrtilles

Niveau de difficulté : un peu difficile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 cuisses de canard confites Maison Montfort
- 1 kg d'oignons blancs
- 30 g de miel d'acacia
- 100 g de grosses myrtilles fraîches
- Armagnac
- 50 g de beurre
- Sel et poivre du moulin
- 5 baies
- 6 perles d'ail en chemise

Préparer la compotée d'oignons

1. Peler et émincer grossièrement les oignons et les faire revenir sans coloration quelques minutes au beurre (ou à la graisse de canard) par petites quantités, dans une poêle bien chaude. Arroser d'une lichette d'Armagnac à la fin de chaque poêlée.
2. Vider tous les oignons dans un grand plat allant au four et ajouter les myrtilles puis assaisonner. Mélanger délicatement puis couvrir de papier aluminium et enfourner 15 mn à basse température (150° C environ).

Le confit de canard

1. Bien dégraisser les confits et les placer sur le plat du four, la peau vers le bas. Ajouter 6 perles d'ail en chemise et enfourner à 180° C. Après 7 à 8 minutes, retourner délicatement les confits en prenant bien soin de ne pas laisser coller la peau au plat.
2. Après 5 minutes, badigeonner copieusement la peau des confits de miel et enfourner 5 minutes de plus.
3. Dès que la peau est bien dorée, retirer le plat du four et prélever la pulpe d'ail. Ensuite bien l'écraser à l'aide d'une fourchette et l'ajouter aux oignons.

La présentation

1. Dans une assiette chaude, déposer la cuisse confite sur un lit de compotée d'oignons aux myrtilles.

Cette recette se réalise avec des cuisses de canard confites Maison Montfort, disponibles en GMS, en conserve ou en frais.

© Recette de Corinne Jausserand pour [Maison Monfort](#)