



## Confit croustillant aux petits légumes fraîcheur

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 4 cuisses de confit de canard
- 8 jeunes carottes
- 4 petits navets
- 8 pommes de terre nouvelles
- 200 g de petits pois
- 100 g de pois gourmands
- 20 g de beurre
- 1 bouillon de volaille
- 1 échalote
- 1 bouquet garni
- 2 c. à s de persil ciselé
- Sel
- Poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Éplucher et parer les légumes.
3. Ciseler l'échalote.
4. Faire dorer les cuisses de canard 5 min dans une poêle côté peau puis les réserver.
5. Faire cuire les petites carottes et les pommes de terre dans une casserole en les recouvrant d'eau salée. Ajouter le bouquet garni, le bouillon de volaille, la noix de beurre et l'échalote ciselée.
6. Laisser cuire 10 minutes à feux doux.
7. Ajouter alors les autres légumes et continuer la cuisson 10 min.
8. Pendant ce temps disposer les cuisses dans un plat creux et les mettre au four 15 min.
9. A ce moment disposez les légumes dans le plat des confits avec une louche de bouillon.
10. Saler et poivrer puis recouvrir le plat de papier aluminium.
11. Laisser le plat 5 min dans le four éteint.
12. Ajouter alors le persil ciselé et servir aussitôt.