



## Petit pain kebab au confit de canard

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 4 pains Kebab
- 2 cuisses de confit de canard
- 8 feuilles de salade
- 2 poivrons rouge et jaune
- 1/2 concombre
- 1 oignon rouge
- Sauces aux choix : sauce barbecue, sauce blanche ou sauce Samourai
- Poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Placer les cuisses de canard dans un plat puis les enfourner 10 min.

3. Pendant ce temps émincer finement les légumes en fines tranches.
4. Laver et éponger les feuilles de salade.
5. Retirer les confits du four et effiloche la chair en retirant la peau et les os.
6. Ouvrir les pains puis les mettre au four 5 minutes.
7. Tartiner la base de chaque pain d'une sauce de votre choix.
8. Ajouter quelques feuilles de salade, les légumes et les effilochés de canard et poivrez au moulin.
9. Refermer les pains et servir aussitôt avec les sauces.

#### **Astuce**

Pas de pain kebab sous la main ? Remplacez-le par de la baguette.