



## Canard confit aux petits pois

Ce classique de Francatelli à base de caneton lentement mijoté était souvent servi à la reine Victoria. J'ai emprunté la recette de Mark Hix où la richesse du canard confit se lie à la douceur des petits pois.

— Pour 4 personnes —

4 cuisses de canard	<i>Pour les petits pois</i>
250 g de graisse de canard	150 g de petits pois écosés
4 gousses d'ail, non pelées	1 c. à café de sucre en poudre
10 grains de poivre noir	zeste râpé et jus de 1 petite orange
5 clous de girofle	une poignée de jeunes pousses de petits pois ou de salade
1 feuille de laurier	sel
2 c. à café de sel marin	
1 grosse pomme de terre, coupée en 4 rondelles d'environ 1 à 2 cm d'épaisseur	

Préchauffer le four à 180 °C/th. 6. Couper les articulations des cuisses de canard, puis détacher la chair des os, sans inciser la peau, avant de couper l'os juste sous l'articulation. Replier la chair vers l'intérieur et aplatir les pilons pour leur donner l'aspect d'un petit jambon. Placer les cuisses dans une sauteuse. Ajouter la graisse de canard, l'ail, les grains de poivre, les clous de girofle et la feuille de laurier. Saler, puis couvrir et enfourner 1 heure pour attendrir la viande.

Régler le four sur 200 °C/th. 7. Placer les rondelles de pomme de terre dans une poêle thermorésistante, retirer les cuisses de canard de la graisse et les déposer sur les rondelles de pomme de terre. (La graisse de canard filtrée peut se conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur, pour une utilisation ultérieure.) Enfourner 30 à 35 minutes, le temps que la peau soit croustillante. Couvrir éventuellement d'une feuille d'aluminium, pour éviter qu'elles ne brûlent.

Cuire les petits pois environ 4 à 5 minutes, à l'eau bouillante avec 1 cuillerée à café de sucre. Égoutter.

Pour l'assaisonnement, placer dans un saladier le zeste et le jus d'orange, puis incorporer 1 cuillerée à soupe de graisse de cuisson du canard.

Transférer les cuisses dans les assiettes de service. Répartir les petits pois et les pousses de petits pois ou de salade autour du canard, puis napper de sauce.