

PASTILLA DE CONFIT DE CANARD



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Préchauffer** votre four à 180°C.
- Dans une poêle, **faire griller** légèrement les pignons de pin. Réserver.
- Dans une cocotte, **faire chauffer** les cuisses de canard à feu doux afin que le gras fonde progressivement. **Retirer** les cuisses de la cocotte et **les laisser refroidir** afin de pouvoir ensuite en **extraire** la peau et les **déosser** entièrement.
- **Découper** les oignons et **les faire dorer** dans la graisse de canard laissée au fond de la cocotte. Une fois que les oignons sont légèrement colorés, y **ajouter** la cannelle, le gingembre, le miel d'oranger et **saupoudrer** de sucre glace. **Emietter** la viande et **la déposer** dans la cocotte. **Saler** et **poivrer**. **Mélanger** le tout et **laisser cuire** une dizaine de minutes.
- **Retirer** la cocotte du feu et **ajouter** les œufs battus, le persil haché et les pignons de pin. **Mélanger** à nouveau.
- **Tapisser** avec plusieurs feuilles de brick en les disposant en rosaces le fond d'un plat allant au four. **Verser** la préparation au centre et **rabattre** les feuilles de brick. Enfin **ajouter** sur le dessus une feuille de brick supplémentaire pour **couvrir** l'intégralité du plat en prenant soin de bien **border** les contours.
- **Faire cuire** au four pendant 15 à 20 minutes. **Saupoudrer** de cannelle et de sucre glace.



INGRÉDIENTS

24 cuisses de confit de canard
4 oignons
100 g de pignons de pin
1 cuillère à soupe de cannelle
1 cuillère à café de gingembre

4 œufs
6 feuilles de brick
2 cuillères à soupe de miel d'oranger
Sucre glace
Persil
Sel, poivre



15 min



20 min



2/5