

SALADE DE CHOU VERT AU CONFIT DE CANARD

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4-6 personnes	1 grande casserole, 1 poêle

Ingédients :

1 bocal de confit de canard
1 chou vert
1 c. à soupe de graisse de canard
1 c. à soupe de vinaigre de Xérès ou balsamique
Huile de noix
Sel, poivre

Préparation :

1 - Détacher les feuilles de chou les unes des autres. Couper en deux ou trois selon leur grandeur.
2 - Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Y plonger les feuilles de chou et les faire cuire 20 min. Egoutter et laisser refroidir.
3 - Effiloche le confit de canard.
4 - Faire chauffer la graisse de canard dans une poêle. Ajouter l'effiloché de canard et faire revenir rapidement à feu vif pendant 5 min. Retirer le canard de la poêle et déglacer la poêle avec le vinaigre.
5 - Mettre les feuilles de chou dans un plat, ajouter l'effiloché de canard, arroser de jus de déglacage et d'huile de noix et servir aussitôt.