



week-end | dégustation

Le canard s'encanaille

Revisité en parmentier ou dégraissé, en salade, le confit est devenu la nouvelle star de la cuisine de bistrot... et des enfants!

PAR BLANDINE VIÉ PHOTO AIMERY CHEMIN STYLISME CHAERIN VINCENT

Héritage des Egyptiens et des Romains, qui gavaient déjà les oiseaux aux pieds palmés, le confit de canard est une spécialité très ancienne. Au XVII^e siècle, on commence à nourrir de maïs les oies et les canards dans le sud-ouest de la France. Dès le siècle suivant, les palmipèdes gras deviennent l'une des bases de l'alimentation des paysans de la région, la technique du « confisage » (cuisson et conservation dans la graisse) permettant de faire des réserves pour l'hiver.

Un plat simple et savoureux

Fleur de cuisine à forte personnalité, le confit s'impose dans des recettes emblématiques comme le cassoulet ou la garbure (soupe au chou béarnaise). Localement, on le mange aussi poêlé et accompagné de pommes de terre sautées façon sarladaise ou de frites, cuisinées à la graisse de... canard. Haricots grains, lentilles, petits pois, cèpes ou purée d'oseille lui vont bien. L'ail aussi. Pour un plaisir incomparable, choisissez un confit doté d'une IGP (indication géographique protégée), de préférence sous vide, car le bocal et la boîte lui donnent un léger goût de viande bouillie. Puis placez-le côté peau sur le dessus (pour une belle présentation, ciselez-la légèrement avant de la griller) et arrosez-le fréquemment avec la graisse pendant la cuisson, pour qu'il soit bien doré. Le confit est prêt lorsque sa peau se boursoufle légèrement et devient croustillante.

Depuis quelques années, les bistrotis revisitent ce mets savoureux. Bien dégraissé, désossé, effiloché et accompagné d'une belle purée (pomme de terre,

céleri-rave, potiron ou potimarron), il est devenu un plat phare de la cuisine de bistrot, facile à réaliser à la maison. Agrémenté par exemple d'une crème aux parmesan, le parmentier de canard (voir notre recette ci-contre) fait un carton auprès des enfants!

Avec des noix, de la pomme...

Dans son restaurant A Noste¹, Julien Duboué sert un cassoulet léger, où le confit est effiloché, assaisonné avec échalote, tomate, ciboulette et vinaigrette, puis nappé d'une crème de haricots tarbais. Les haricots étant cuits, puis mixés, avec de la saucisse et du jambon, ce plat contient tous les ingrédients du cassoulet. De son côté, Sébastien Gravé, le chef du restaurant Pottoka², le sert à la façon d'un canard laqué, avec des dragées concassées panachées d'amandes et de chocolat, une mousseline de patate douce, des croquettes de ricotta à la coriandre et un condiment dattes-gingembre, car l'aigredoux lui va très bien.

À la maison, pensez à le proposer froid après avoir l'avoir bien dégraissé. Pour ce faire, faites-le revenir à la poêle, ôtez le gras, effilochez la viande, puis terminez la cuisson en ajoutant quelques échalotes. Servez-le en salade avec des noix, des châtaignes émiettées, des lamelles très fines de pommes rouges, des salades mélangées en méli-mélo, et, pourquoi pas, une vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre de Xérès ou de framboise, qui va le transfigurer. ●

1. A Noste : 6 bis, rue du Quatre-Septembre, Paris (2^e). Tél. : 01 47 03 91 91.

2. Pottoka : 4, rue de l'Exposition, Paris (7^e). Tél. : 01 45 51 88 38.

Le bon accord



Un saint-mont

Ce saint-mont Château Saint-Go de Plaimont est un gascon typé à l'accent du *païs* (tannat, cabernet sauvignon, pinenc) et à la bouche parfumée d'épices.

Il se révèle un compagnon idéal sur un confit de canard traditionnel.

> Château Saint-Go 2012, cave de Plaimont, à partir de 9,50 €.



Un cahors

Si vous recherchez une association d'anthologie avec votre confit, n'hésitez pas : ce cahors somptueux, issu du Clos Triguedina de Jean-Luc Baldès, est largement à la hauteur du défi.

Sa bouche est juteuse et charnelle, avec des tanins fins et délicats. Savoureux!

> Probus, Jean-Luc Baldès, Clos Triguedina 2012, à partir de 32 €.



Un gaillac

Tout en finesse et en complexité, ce gaillac du domaine Rotier a un nez de fruits noirs rehaussé d'une touche réglissée et poivrée. Sa bouche, ample et puissante, est parfaite pour accompagner

un confit. Malgré son jeune âge, il exprimera tout son potentiel si vous le carafez. Sinon, gardez-le en cave!

> Gaillac cuvée Renaissance 2012, domaine Rotier, à partir de 12,10 €.



PARMENTIER DE CANARD À LA CRÈME DE PARMESAN

Pour 4 personnes

500 g de pommes de terre, 2 cuisses de confit de canard, 1 échalote, 1/2 bouquet de ciboulette, 25 cl de crème liquide, 130 g de parmesan.

Préparation 20 minutes

Cuisson 20 minutes

> Préchauffez le four à

180 °C (thermostat 6).

> Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et faites-les cuire 10 minutes dans l'eau bouillante. Ensuite, égouttez et écrasez-les à la fourchette, dans un saladier.

> Retirez le gras des cuisses de canard et détachez la chair. Dans une poêle, à sec, faites-la chauffer avec l'échalote et la ciboulette hachées.

> Dans une casserole, portez à ébullition 25 cl de crème liquide. Râpez le parmesan, ajoutez-le à la crème. Mélangez l'ensemble. Après ébullition, laissez réduire la crème de parmesan.

> Mettez le canard dans un plat à gratin. Recouvrez avec les pommes de terre écrasées. Finissez en versant par-dessus la crème au parmesan.

> Faites gratiner au four 6-7 minutes.