

Rillettes de canard express

Lorsque j'étais petite, les pique-niques étaient souvent synonymes de festins gargantuesques. Avec mes parents et surtout ma grand-mère, on ne se contentait pas de club-sandwiches ou de chips, loin de là! Dès la veille, on préparait des marmites de curry, de ragoût, de viandes rôties ou des beignets de légumes qui allaient être transportés dans des glacières familiales.

Les petits paniers mignons en corde tressée, on les laisse aux films romantiques où les personnages grignotent des fraises du bout des lèvres sur un banc. Ce que j'aimais par-dessus tout, c'était les terrines et pâtés en tout genre que l'on mitonnait par quinaux et qu'on allait engloutir sur de la baguette croustillante. Les rillettes de canard maison font partie de ces souvenirs, mais ici on va se faciliter la tâche avec des cuisses déjà confites! Voilà qui nous laisse du temps pour une sieste digestive par exemple...

Et vous, quels sont les plats de grand-mère que vous avez remis au goût du jour chez vous?

[Imprimer](#)

Rillettes de canard express

Auteur: Piment-Oiseau

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 45 minutes

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 4 [cuisses de canard surgelées](#)
- -15 cl de vin blanc
- - 2 gousses d'ail
- - sel
- - poivre
- -1 pincée d'herbes de Provence

Instructions

1. Faites décongeler les cuisses de canard au frais.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Désossez-les et effilochez la chair à l'aide de deux fourchettes ou directement à la main. Mettez-la dans un plat à gratin et arrosez avec le vin blanc. Ajoutez l'ail pressé, le sel, le poivre et les herbes de Provence. Mélangez puis enfournez pour 15 min, en remuant de temps en temps.
4. A la sortie du four, transvasez les rillettes dans des bocaux stérilisés ou une terrine. Laissez refroidir totalement à température ambiante et laissez reposer au frais au moins 2 h avant de déguster avec du pain.

Astuce: pour obtenir des rillettes plus fines, vous pouvez mixer la chair dans un robot avant cuisson.
