



CONFIT DE CANARD



PRÉSENTATION

Une spécialité La Périgourdine en conserve d'inspiration de Gascogne. La viande de canard est cuite pendant plus d'une heure dans la graisse chaude, puis mise en conserve et recouverte de graisse, de telle sorte que l'air ne puisse pas entrer en contact avec elle, la détériorer mais au contraire, préserver toute la saveur et le fondant du canard confit. Accompagné de pommes de terre rissolées traditionnellement, le confit de canard est un plat populaire qui ne pourra que séduire le plus grand nombre et inviter au voyage à travers la gastronomie du Sud-ouest de la France. Facile et rapide à cuisiner, il se marie parfaitement avec les courges, patates douces, abricots secs, pruneaux, miel, noix et noisettes et fromage de chèvre chaud.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protéines	30,7 g
Glucides	0 g
Lipides	10,5 g
Calories	217 kcal

INGRÉDIENTS

Cuisses de canard 46%, graisse de canard.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Verser le contenu de la boîte dans une poêle, laisser fondre la graisse à feu doux. Servir bien chaud.

DISPONIBLE EN

840 g et 2 kg.

