



Les recettes de Dereck - Couleur Cuisine

pour l'Amap l'Olivier

Cours et animations culinaires à domicile. Vente d'épicerie fine, condiments, café, thé, miels, bonbons, ...

Derek Désir – Conseiller Culinaire

Facebook : [derek.couleurcuisine](#)

derek.couleurcuisine@gmail.com

Tél. : 06 27 44 61 79

Bricks aux poireaux et confit de canard

Amap l'Olivier :

Tél. : 06 26 94 13 83

www.amap-olivier.fr

Facebook : [amap l'olivier](#)

contact@amap-olivier.fr

INGREDIENTS :

4 feuilles de brick

5 poireaux

4 cuisses de canard confit

Fleur de sel au piments d'Espelette



PREPARATIONS :

Découpez le vert du poireau en petits morceaux et faites-le cuire à l'eau bouillante salée (que le vert).

Précuissez vos cuisses de canard confit (au micro-ondes pendant 4 min si elle sont en boîte).

Désossez-les et émiettez-le en petits morceaux.

Dès que les poireaux sont cuits, essorez-les et attendez qu'ils refroidissent un peu.

Dans un saladier, versez le poireau et le confit de canard émietté. Mélangez le tout avec vos mains.

Étalez une feuille de brick et déposez-y une cuillerée à soupe et demi de farce sur le milieu.

Repliez la feuille en rouleau ou en carré, comme vous le souhaitez.

Faites cuire à la poêle dans la graisse du confit de canard. Faites dorer des deux côtés et servez bien chaud.