

# Rillettes de canard au thym frais et abricots séchés |

Recette pour 12 tapas



## Description

Rillettes de cuisse de canard confit aux oignons caramélisés et parfumée au thym frais et petits dés d'abricots séchés, le tout servit sur croûtons.

## L'astuce du chef

Vous pouvez aussi réaliser les rillettes à la fourchette si vous ne possédez pas de batteur électrique.

## Ingrédients

### Pour les rillettes

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 150 Gr Oignon rouge
- 60 Ml Vin blanc
- 12 Unité(s) Abricots séchés
- 4 Branche(s) Thym
- 60 Ml Gras de canard
  
- Sel et poivre

### Pour les croûtons

- 24 Tranche(s) Baguette
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Retirez la chair de canard confit de l'os. Ciselez l'oignon rouge. Coupez les abricots en petits dés. Hachez le thym frais.

### Préparation des rillettes de canard

Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, déposez un peu de gras de canard et faites revenir l'oignon rouge jusqu'à ce qu'il soit bien caramélisé. Déglacez au vin blanc, ajoutez le thym haché et

réduire à sec. Déposez les oignons dans la cuve d'un batteur sur socle. Ajoutez la chair de canard, la moitié des abricots et mélangez à l'aide de la feuille tout en versant un peu de gras de canard fondu en filet pour lier le tout. Rectifiez l'assaisonnement.

### Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez-les de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

### Dressage de vos tapas

Tartinez un peu de rillettes sur chaque croûton et décorez-les de quelques dés d'abricots séchés.

**Bon appétit!**