

Gigollette de canard confites à l'ail et à l'oignon

Ingrédients pour 2 personnes :

4 gigolettes de canard
1 oignon doux
4 gousses d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 branche de thym
1 branche de romarin
1 branche d'estragon
1 feuille de laurier
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation :

Faire revenir les gigolettes dans l'huile d'olive.

Ajouter les gousses d'ail en chemise, les aromates, le sel et le poivre.

Réduire le feu au minimum, couvrir et laisser confire 2 heures 30 en remuant de temps en temps.

J'ai servi ces gigolettes accompagnées d'une compotée de poivrons et d'aubergines à l'ail.

<http://deliceyes.over-blog.org>