



(Source : les recettes de l'Epicurien, [www.epicurien.be](http://www.epicurien.be))

## Cuisses de colvert confites au pot-au-feu



👉 **Marinade à préparer  
la veille**

### Ingrédients pour quatre personnes:

- 4 belles cuisses de colvert
- 100 g de navets
- 2 carottes
- 1/4 de chou vert
- 100 g de céleri vert
- 500 g de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de miel de sapin
- 100 g de gras de canard
- 20 cl de fond de gibier corsé
- 1,5 l d'eau
- sel
- poivre au moulin

### Marinade:

- 4 cuillères à soupe de gros sel
- 2 cuillères à café de sucre semoule
- 10 à 12 grains de poivre
- 4 à 6 clous de girofle

### Préparation la veille (marinade):

Mélangez ensemble dans un bol le sucre et le gros sel, les grains de poivre et les clous de girofle. Disposez les cuisses de colvert dans un plat creux, puis saupoudrez-les avec ce mélange.

Laissez mariner au moins 12 h au réfrigérateur

### Préparation le jour même :

Retirez les cuisses de colvert de la marinade, et rincez-les sous un filet d'eau froide.

Faites fondre le gras de canard dans une grande cocotte, disposez-y ensuite les cuisses de colvert, et laissez cuire à feu très doux (le gras ne doit pas brûler) pendant 2h30, en les retournant de temps en temps en cours de cuisson, et en ajoutant occasionnellement du poivre moulu. Après 15 minutes de cuisson, prélevez 30 cl de jus de cuisson du pot-au-feu et versez-les dans un poêlon. Ajoutez le fond de gibier et le miel de sapin, puis mélangez en portant à ébullition. Rectifiez l'assaisonnement. Laissez réduire à feu doux pendant environ 15 minutes en remuant régulièrement jusqu'à épaississement de la sauce. Maintenez au chaud.

Pendant la cuisson, préparez les légumes du pot-au-feu en nettoyant puis en débitant ceux-ci en gros morceaux.

Après 2h30 de cuisson, ajoutez les légumes avec 1,5 l d'eau dans la cocotte, et portez la préparation à ébullition. Salez, puis laissez cuire à feu moyen pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

Répartissez les cuisses de colvert sur les assiettes de service préchauffées, en les retirant de la cocotte avec une écumoire. Procédez de la même manière pour retirer de la cocotte les légumes et répartissez-les sur les assiettes.

Napez chaque cuisse de colvert d'une ou deux cuillerées à café de réduction, et servez aussitôt.