

Качка конфі (Confit de canard)

Качка конфі - це традиційна страва французької кухні та спосіб приготування м'яса, у результаті якого воно стає надзвичайно ніжним.

Тушковані качині ніжки - страва родом з регіону Гасконь (південна Франція). Конфі виникло як спосіб законсервувати м'ясо під час відсутності можливості його тривалого зберігання.

Качку конфі (*confit de canard*) та гуску конфі (*confit d'oie*) зазвичай готують з ніжок птаха. М'ясо засолювали та довго гасили у власному жиру. Потім їх клали в керамічний горщик і заливали тим же жиром. У такому вигляді в холодному погребі приготовану страву могли зберігати цілими місяцями. Сьогодні рецепт дещо видозмінився: качку як і раніше натирають сіллю, травами, часником, потім витримують в холодильнику понад добу. Готують її у власному жиру, протягом декількох годин. У сучасному класичному рецепті качине конфі подають зі смаженою чи відвареною картоплею, тушованою червоною капустою та зеленим салатом.

- 5-6 качиних ніжок
- 1 чайна ложка чорного перцю в зернах
- 1 чайна ложка насіння коріандру в зернах
- 1 чайна ложка грубої солі
- 1 дрібка кмину
- 1 дрібка майорану
- 1 головка часнику

Для соусу:

- 200 мл червоного сухого вина
- 1 столова ложка згущувача для соусу чи крохмалю

Зачищені готові качині ніжки густо поколотити ножом щоб максимально витік з них жир, проколюючи лише шкіру та жир, але не м'якоть м'яса.

Усі сухі спеції покласти у ступку і розтерти. Натерти спеціями та сіллю ніжки й залишити їх просолюватися на ніч.

У велику товсту каструлю для тушкування викласти ніжки шкірою до низу, покласти розрізану навпіл головку часнику, додати пів чашки води та поставити в духовку 250 С на 1 год. Опісля зменшити температуру до 220 С.

За бажанням на початку готування можна додати 50-70 г імбиру розрізавши шматки лише на двоє, стручок перцю чілі – що надасть страві багатшого, свіжішого та зимово-сезонного смаку.

Час до часу виймати каструлю з конфі та контролювати щоб томилося та не підгоряло. Після 2 год перевернути ніжки, та готувати ще 1-2 год. М'ясо качки необхідно щоб було м'яке, а кості легко рухалися.

Обережно щоб не пошкодити шкірки, у ній вся родзинка.

Готові качині ніжки перекласти на деко шкіркою до верху та поставити у духовку 250 С, ще на 15-20 хв щоб шкірка стала хрусткою, та відпустила остаточно увесь жир.

Щоб приготувати соус з червоного вина необхідно злити майже весь жир з каструлі, залишити в ній лише сік від качки, усі пригорілі маленькі частинки, часник, влити червоне вино та прокип'ятити його протягом 5 хв щоб випарувався алкоголь.

У каструлю з вином додати чашку води та згустити соус згущувачем. Якщо це крохмаль тоді необхідно спочатку його розвести у тій же воді. Скуштувати соус на сіль та перець. Перецідити соус через сито.

Залишений качачий жир можна використовувати для запікання чи смажіння овочів, що дасть їм особливого аромату та смаку.



















