**Утка дикая конфи.**

**Продукты:**

4шт утиные ноги с бёдрами

50 утиного жира

50 соль

1шт лавровый лист

 3шт тимьян чёрный перец

**Приготовление :**

1. В отдельной ёмкости смешайте соль, поломанный лавро вый лист и листья тимьяна.
2. Натрите пряной смесью утиные ноги.
3. Запакуйте ноги в вакуумный пакет и поместите в холо- дильник на 24-48 часов для мариновки.
4. Промойте утиные ноги и осушите бумажными полотен- цами.
5. Разделите ноги на два пакета и залейте в каждый по 25гр утиного жира. Завакуумируйте.
6. Готовьте су вид при 82С на протяжении 6часов( пароконвектомат или емкость).
7. Достаньте ноги и сцедите жир, промокните ноги бумаж- ным полотенцем.
8. Обжарьте ноги с обеих сторон до колоризации поверхности или обработайте горелкой.
9. Сервируйте.

**Соус “Аллеманд”**

120 куриный бульон

100 сливки 36%

60 яичный желток

50 грибной бульон

40 масло сливочное,

 мускатный орех, соль,белый перец

1.Смешать все ингредиенты.

2.Процедить через сито.

3.Вакуумировать.

4.Готовить су вид при 79С на протяжении 35мин.

5. Взбить блендером ещё раз.

6. Приправить специями.

7.Подавать к артишокам или к куриным блюдам.

**Гарнир: Репа су-вид**

200 репа

25 масло

25 вода

2 соль

1. Нарезать репу слайсом 3мм в толщину.
2. Полученные диски нарезать на полоски шириной 2,5см

3. Запаковать в вакуум с солью, маслом и водой.

4. Готовить су-вид при 85С 20мин.

5. Охладить в пакете.