



Croissant au canard confit, brie et roquette

[30 MIN. ET MOINS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 cuisse de canard confit
- 1 poire (j'ai pris une Bosc)
- 2 croissants pur beurre
- 60 ml (1/4 tasse) de moutarde au miel ou moins, au goût
- 4 tranches de fromage Brie, ou autre fromage, au goût (chèvre, cheddar, Camembert, etc.)
- 1 1/2 tasse de roquette
- 5 ml (1 c. à thé) de jus de citron
- 10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

1. Déposer la cuisse de canard sur une plaque de cuisson et cuire selon les indications du fabricant.
2. Laisser reposer pendant 5 minutes. À l'aide d'une fourchette, défaire la cuisse en morceaux. Réserver.
3. Couper la poire en fines tranches et réserver.
4. Couper les croissants en deux à l'horizontale. Badigeonner l'intérieur de moutarde au miel.
5. Garnir les croissants des tranches de poires, du Brie et des morceaux de confit de canard.
6. Dans un bol, touiller la roquette avec le jus de citron et l'huile d'olive. Poivrer. Ajouter la roquette aux croissants, refermer et servir aussitôt.

