

POT AU FEU DE CANARD AUX LÉGUMES ANCIENS

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

- 6 cuisses de canard
- 300g de foie gras mi-cuit
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- Sel, poivre du moulin
- 3 poireaux
- 6 carottes de couleurs
- 3 panais
- Fleur de sel



6 personnes



20 minutes



2 heures

PRÉPARATION

- Quadrillez la peau des cuisses de canard.
- Placez-les côté peau dans une cocotte et laissez-les dorer 5 min sur chaque face.
- Retirez au fur-et-à-mesure l'excédent de graisse.
- Couvrez d'eau froide et portez à ébullition.
- Lorsque l'eau bout, ajoutez l'oignon piqué de clous de girofle, l'ail et le bouquet garni. Salez, poivrez.
- Laissez cuire le pot au feu de canard 1h45 en écumant de temps à autre.

FINITION

- Pendant ce temps, lavez, épluchez et taillez les légumes.
- 20 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les légumes et retirez le bouquet garni ainsi que l'oignon.
- Au moment de servir, égouttez la viande et les légumes.
- Filtrez le bouillon.
- Disposez une cuisse dans chaque assiette, ajoutez les légumes autour.
- Déposez le foie gras en lamelles, parsemez de fleur de sel et arrosez de bouillon bien chaud.

L'astuce du boucher

Pour un plat encore plus festif : rappez une truffe noire sur le pot au feu de canard aux légumes anciens. Chic et gourmand à tous les coups !