

POT AU FEU DE CUISSSES DE CANARD

POUR 2 PERSONNES

- 2 cuisses de canard fraîches.
- 1 oignon piqué de clous de girofle.
- Quelques grains de poivre, gros sel.
- 1 feuille de laurier.
- 2 carottes.
- 4 poireaux
- 4 pommes de terre



Mettre les cuisses dans la cocotte minute avec l'oignon, le sel, le poivre et le laurier. Recouvrir largement d'eau froide. Fermer la cocotte et compter 35 mn à compter du chuintement de la cocotte. Laisser refroidir et dégraisser le bouillon.

Ouvrir, rajouter les légumes et laisser cuire 20 minutes.

Si vous n'avez pas d'auto-cuiseur, doubler le temps de cuisson des cuisses.

Après dégustation :

S'il vous reste des légumes, mixer le tout pour faire une soupe.

Sinon filtrer le bouillon et faire un risotto.

*Avec le reste de viande préparer **un Parmentier de canard**, purée de pommes de terre avec la viande effilochée. Rajouter 3 cuillérées du bouillon, quelques noisettes de beurre, de la chapelure ou du fromage râpé et faire gratiner au four à 180° pendant 25 minutes.*