

Ailes de canard au bouillon et ses légumes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 135 mn

Servez chaud accompagné d'une sauce roux réalisée avec du beurre salé, de la farine, du bouillon de la cuisson du canard et des olives coupées en deux. Ajoutez à cela un peu de piment, du tabasco, du sel et du poivre.

Ingrédients

- 8 ailes de canard
- 5 carottes
- 1 courgette
- 4 pommes de terre
- vin blanc
- 1 bouillon de volaille et de boeuf
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 noisette de beurre
- laurier
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faites revenir à feu doux le filet d'huile d'olive et la noisette de beurre, puis laissez dorer les ailes de canard.
- 2 Ensuite, mouillez avec le vin blanc et le bouillon de volaille et de boeuf. Déposez-y le laurier, salez et poivrez.
- 3 Pendant ce temps, épluchez, lavez, puis coupez les légumes en gros quartiers.
- 4 Ajoutez-les à la préparation, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et laissez mijoter 2 heures à feu doux.

Proposé par

33gourmande

Retrouvez Marie-Claude sur son [blog "33gourmande"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

