

Choucroute au confit de canard



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 3 h

Ingrédients

- 1 boîte de confit de canard
- 4 de saucisses - de Toulouse
- 1 kg de choucroute
- 8 pommes de terre
- 1 l de vin blanc
- 1 cube de bouillon
- 1 noisette de beurre
- thym
- laurier
- romarin
- sauge
- baies de genièvre
- baies roses
- mélange 5 baies
- 1 clou de girofle
- 1 oignon
- ail
- poivre

Préparation

- 1 Lavez la choucroute et égouttez-la.
- 2 Mettez-la dans une grande cocotte et recouvrez d'eau. Faites blanchir 5 minutes et égouttez-la à nouveau.
- 3 Dégraissez bien les cuisses de canard et séparez la graisse de la gelée.
- 4 Dans une grande casserole, déposez une bonne cuillère à soupe de graisse de canard (que vous trouverez dans la boîte de confit). Laissez-y revenir l'oignon émincé.
- 5 Pendant ce temps, dans une poêle, faites fondre la noisette de beurre et dorez-y les saucisses.
- 6 Mettez votre choucroute égouttée sur les saucisses et assaisonnez-la avec l'ail, le poivre, les aromates, les baies, le mélange 5 baies et le clou de girofle.
- 7 Ajoutez également la gelée du confit, le vin blanc, puis couvrez et laissez cuire 2h30 à 3 h. Si le liquide s'évapore trop, complétez-le par un peu de bouillon de volaille.
- 8 Pendant ce temps, pelez et lavez les pommes de terre. Mettez-les à cuire doucement sur la choucroute. Elles cuisent plus vite que la choucroute donc, dès qu'elles sont prêtes, réservez-les.
- 9 Faites revenir doucement les cuisses de canard dans une sauteuse. Jetez la graisse qui fond au fur et à mesure afin de faire dorer la peau.
- 10 Une demi-heure avant la fin de cuisson de la choucroute, disposez les cuisses sur la choucroute et terminez la cuisson.
- 11 Disposez harmonieusement l'ensemble de la préparation sur un plat de service et dégustez de suite.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

