

Choucroute aux cuisses de canard à la cocotte minute



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

Toujours dans le but de vider mon congélateur pour le dégivrer, je devais utiliser des cuisses de canard et une barquette de choucroute. Impeccables ces deux ingrédients pour préparer une bonne choucroute! D'ailleurs quand j'en ai parlé à Roger, il m'a tout de suite donné la même idée.... Habituellement, je prépare ma choucroute au four et la laisse mijoter comme le veut la tradition alsacienne pendant quelques heures. Mais en ce moment, le temps m'est compté et j'ai préparé cette choucroute à la cocotte minute.

Ingrédients

- 500 g de choucroute
- 2 cuisses de canard
- 1 oignon
- 1 barquette de lardons fumés
- 6 baies de genièvre
- 1 cuillère à café de carvi ou cumin
- 1 feuille de laurier
- 200 ml de vin d'alsace
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin
- pommes de terre

Préparation

- 1 Comme la choucroute était déjà cuite, je l'ai utilisée sans la blanchir. Dans la cocotte minute, faire revenir l'oignon émincé et les lardons dans un peu d'huile d'olive.
- 2 Ajouter la moitié de la choucroute. Saupoudrer des graines de cumin et ajouter les baies de genièvre, la feuille de laurier et la gousse d'ail coupée. Poivrer et saler légèrement.
- 3 Mélanger la choucroute et poser les cuisses de canard dessus. Remettre le reste de chou sur la viande. Mouiller avec le vin blanc.
- 4 Mettre à cuire 1 heure à la cocotte minute. Pendant ce temps, éplucher des pommes de terre et les faire cuire à l'eau dans une casserole.
- 5 Servir la choucroute avec la cuisse de canard. Roger avait sorti une bonne bouteille pour l'occasion, c'était dimanche!!!! Pour une fois, nous avons accompagné cette choucroute d'un Bordeaux rouge 2001..... Finalement, c'était bien bon, même cuit à la cocotte minute. Donc, à refaire!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

