

## Cuisses de canard au pot sauce moutarde et fromage blanc



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 1 h

*Réconfortons-nous autour d'un bon pot-au-feu un peu revisité!*

### Ingrédients

- 2 cuisses de canard
- 4 poireaux
- 6 carottes
- 1 navet
- 6 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 4 clous de girofle
- 1 cuillère à café de poivre aux 5 baies
- gros sel
- persil
- thym
- laurier
- 150 g de fromage blanc
- 2 échalotes
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- fines herbes
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Eplucher et laver les légumes. Piquer l'oignon avec les clous de girofle. Composer un bouquet garni avec du persil, du thym et une feuille de laurier.
- 2 Installer les cuisses de canard dans la cocotte minute. Ajouter l'oignon, l'ail, les carottes, le navet, le bouquet garni et les tablettes de bouillon de volaille.
- 3 Saler avec le gros sel et assaisonner avec les baies de poivre.
- 4 Couvrir d'eau à hauteur et laisser cuire une vingtaine de minutes à partir du chuchotement de la soupape.
- 5 Ouvrir la cocotte. Ajouter les pommes de terre et les poireaux et laisser cuire à nouveau une dizaine de minutes à partir du chuchotement de la soupape.
- 6 Pendant ce temps, préparer la sauce. Hacher les échalotes et les fines herbes. Les mettre dans un bol et mélanger avec le fromage blanc et la moutarde. Saler et poivrer.
- 7 Disposer la cuisse de canard et les légumes sur une assiette.
- 8 Servir la sauce au fromage blanc.

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

