

## Daube de canard



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 2 h

*La daube est un grand classique que cuisinaient déjà nos grands-mères. Avec le canard, ce plat typique va vous étonner!*

### Ingrédients

- 0,5 canard - en morceaux
- 5 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 200 g de lardons
- 200 g de champignons de paris
- 1 bouquet garni
- huile d'olive
- 0,5 l de vin rouge
- 0,25 l de bouillon
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Lavez, pelez et coupez les carottes et les oignons. Faites dorer les morceaux de canard dans un filet d'huile d'olive. Réservez-les. Faites revenir dans la même cocotte les oignons, les carottes et les lardons.
- 2 Ajoutez le bouquet garni. Remettez le canard dans la cocotte. Salez et poivrez et laissez cuire à feu doux, à découvert, pendant 30 minutes tout en remuant.
- 3 Pendant ce temps, pelez et émincez l'ail. Égouttez les champignons. Incorporez l'ail et les champignons dans la cocotte. Versez le vin rouge et le bouillon. Couvrez. Laissez cuire à feu doux pendant 1h30.
- 4 Le canard doit être tendre. Ôtez le bouquet garni, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez aussitôt! Bon appétit!

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

