

Manchons de canard à la vanille et son riz à l'ananas



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 85 mn

Les amateurs du sucré-salé seront comblés avec ce plat de canard à l'ananas.

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 4 manchons de canard
- 3 tomates
- 2 carottes
- 2 tranches épaisses d'ananas
- 2 gousses de vanille
- 30 cl de fond de canard
- 5 cl de rhum - charette
- 1 cs de vanille - liquide
- 1 filet d'huile
- 1 oignon - de grande taille
- sel, poivre
- pour le riz :
- 150 g de riz
- quelques dés d'ananas
- 25 g de beurre - salé
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez et lavez tous les légumes. Coupez la carotte en brunoise ainsi que les tomates. Émincez l'oignon.
- 2 Dans un faitout, dorez les manchons de canard avec un peu d'huile, puis enlevez l'excédent de graisse.
- 3 Dégraissez avec le rhum mélangé avec la vanille liquide. Laissez évaporer l'alcool, puis ajoutez l'oignon. Faites revenir ensemble 1 minutes. Déposez alors les carottes, les tomates et les gousses de vanille fendues. Assaisonnez, remuez, couvrez de fond de canard dilué dans un peu d'eau à hauteur et laissez mijoter 1 heure. Le délai écoulé, la sauce a bien épaissi et le canard est cuit.
- 4 Au dessus d'un saladier, mettez un chinois et versez-y la sauce pour la tamiser.
- 5 Dans un autre faitout, préparez le riz en faisant fondre le beurre, puis en faisant revenir l'oignon. Ensuite, ajoutez les dés d'ananas et le riz. Salez, poivrez, faites revenir et versez 2 fois le volume d'eau. Laissez cuire 10 à 15 minutes. Dressez vos assiettes en ajoutant une tranche épaisse d'ananas par personne.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

