

Mogettes à la tomate et cuisses de canard confites



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Je continue à vider tout doucement mon congélateur et aujourd'hui, j'ai cuisiné des mogettes du jardin. Je les ai accompagnées de cuisses de canard confites.

Ingrédients

- 500 g de mogettes ou haricots tarbais
- 2 oignons
- quelques rondelles de carottes
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 clous de girofle
- sauce tomate ou tomates pelées
- bouillon de légumes
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- 2 cuisses de canard

Préparation

- 1 Faire blondir les oignons émincés. Ajouter les rondelles de carottes, les gousses d'ail écrasées, les clous de girofle et les tomates pelées et concassées. A la place des tomates pelées, j'ai utilisé une barquette de sauce tomate que j'avais cuisinée et congelée. Ajouter le bouquet garni. Laisser mijoter quelques minutes.
- 2 Verser les haricots dans la sauce. Ajouter le bouillon de légumes. Saler et poivrer à mi-cuisson. Poursuivre la cuisson à couvert le temps que les haricots soient cuits. Rajouter un peu d'eau pendant la cuisson si besoin.
- 3 Pendant ce temps, j'ai fait cuire les cuisses de canard dans une sauteuse. Je les ai laissé confire tout doucement dans leur graisse.
- 4 Servir bien chaud. J'ai accompagné ce plat d'un clafoutis de choux de Bruxelles.

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

