



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POT-AU-FEU DE CANARD

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 petit canard
découpé en morceaux
- ✓ 6 cuillères à café
de bouillon de légumes
- ✓ 4 carottes
- ✓ 12 petits oignons
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ 4 poireaux
- ✓ 1 branche de céleri
- ✓ 2 clous de girofle
- ✓ 1 branche de thym
- ✓ 1 gros oignon
- ✓ 4 pommes de terre
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Mettez les cuisses de canard dans une grande cocotte.
2. Recouvrez-les avec 2 litres d'eau porté à ébullition.
3. Epluchez les gousses d'ail et le gros oignon.
4. Piquez l'oignon de clous de girofle.
5. Lorsque l'eau bout, ajoutez-les au pot-au-feu, ainsi que le bouillon, le thym, le laurier le sel et le poivre.
6. Laissez cuire à petit feu 2 heures. Pendant ce temps, préparez les légumes.
7. Nettoyez les poireaux et le céleri. Ficelez-les ensemble en les serrant bien.
8. Pelez et lavez les carottes et les petits oignons. Coupez les carottes en gros morceaux et mettez-les dans une casserole.
9. Couvrez-les avec 3 louches de bouillon prélevé dans la cocotte, salez et laissez cuire 15-20 mn.
10. Egouttez les cuisses de canard et les légumes. Disposez-les dans un plat. Servez aussitôt.

