

les recettes d'Alice

Blanquette de canard



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



40 minutes



facile

Ingrédients

4 cuisses de canard
5 cl d'armagnac
600 gr de pois gourmands
30 cl de fond de volaille
1 botte d'estragon

30 gr de beurre
1 oignon
20 cl de crème liquide
250 gr de riz
1 bouquet garni

Matériel nécessaire

1 cocotte

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et ciseler l'oignon. Enlever la peau des cuisses de canard.
- 2- Dans une cocotte faire revenir avec 15 gr de beurre les cuisses de canard, flamber à l'armagnac et mouiller avec le fond de volaille, ajouter le bouquet garni et les tiges d'estragon et cuire 20 min.
- 3- Equeuter les pois gourmands et les cuire 5 min à l'eau bouillante.
- 4- Dans une sauteuse avec le reste de beurre faire suer l'oignon puis ajouter le riz puis 10 cl de bouillon de canard et 25 cl d'eau, assaisonner et cuire 17 min.
- 5- Faire réduire le reste de bouillon et ajouter la crème et les feuilles d'estragon. Donner une ébullition.

Conseils et astuces

Verser le riz dans un plat avec les cuisses dessus et les pois gourmand, napper de sauce.

Alice Délice

