Recette proposée par GAUB VOLAILLES 63 rue de la chapelle 57000 Metz – 03 87 62 47 39

Cuisses de canard
Aux haricots de Soissons

Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 4 cuisses de canard coupées en 2
- ✓ 1 tranche de poitrine fumée
- ✓ 400 gr de haricots de Soissons en vente chez votre Volailler
- ✓ 1 carotte
- ✓ 1 oignon jaune ou rouge
- ✓ Sel, poivre

Préparation : 30 min
Temps de cuisson : 2h30
Trempage des haricots : 12h

Préparation :

- La veille, faire tremper les haricots de Soissons dans un saladier d'eau froide, réservez 12h.

Le lendemain

- Dans une cocotte, faire revenir à feu doux les cuisses de canard dans une noisette de beurre.
- Une fois dorés ôtez les morceaux de canard et faire revenir l'oignon coupé en rondelles et la poitrine fumée dans la graisse de canard.
- Poivrez.
- Ajoutez les haricots de Soissons égouttés
- Mouillez à hauteur.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 2H30
- Salez en fin de cuisson.