

# *Cuisses de canette*

## *Aux haricots de Soissons*

### Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 4 belles cuisses de canette
- ✓ 1 tranche de poitrine fumée
- ✓ 400 gr de haricots de Soissons en vente chez votre Volailleur
- ✓ 250 ml de sauce tomate
- ✓ 1 carotte
- ✓ 1 oignon jaune ou rouge
- ✓ Sel, poivre

*Préparation : 30 min*  
*Temps de cuisson : 2h*  
*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 canette dans une noisette de beurre avec la moitié de l'oignon coupé en rondelles et la poitrine fumée préalablement coupée en lardons.
- Salez, poivrez à votre convenance.
- Lorsque les cuisses ont une couleur dorée, ajoutez les haricots de Soissons égouttés, la carotte coupée en rondelles ainsi que le demi-oignon.
- Ajoutez la sauce tomate puis mouillez à hauteur.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 1h45
- Vérifiez l'assaisonnement.

