



*Autres volailles*

# Canard aux navets



**1h15** **15 min** **1h** **0** **530**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

## Ingrédients pour le canard aux navets

**4 Cuisse(s) de canard**  
**1 kg Navet**  
**40 g Beurre**  
**2 c. à soupe Huile d'olive**  
**1 Sel**  
**1 Poivre noir**  
**1 verre(s) Vin blanc**  
**50 cl Bouillon de volaille**

## Étape 1

### Préparation

- 1 Saler et poivrer les morceaux de canard.
- 2 Faire fondre le beurre avec l'huile, dans une cocotte sur feu moyen.
- 3 Le mélange beurre/huile supporte mieux les températures élevées que le beurre seul, à moins que celui-ci ne soit clarifié.
- 4 Ajouter les morceaux de canards. Les faire dorer de tous les côtés, en les retournant plusieurs fois.
- 5 Quand les morceaux de canard sont bien dorés (après environ 5 minutes de cuisson), les retirer de la cocotte et les réserver dans une assiette.
- 6 Éliminer la graisse de cuisson en excès de la cocotte avec un papier absorbant.
- 7 Remettre les morceaux de canard dans la cocotte, les arroser avec le vin blanc et ajouter le bouillon.
- 8 Baisser sur feu modéré, couvrir la cocotte et faire cuire doucement les morceaux de canard pendant 30 minutes.
- 9 Remuer de temps en temps. Si le canard attache, ajouter un peu de liquide.

Énlicher les navets, les couper en dés et les réserver

10

Éplucher les navets, les couper en dés et les réserver.

11

Au bout de 30 minutes de cuisson, ajouter les navets aux morceaux de canard, couvrir à nouveau la cocotte.

12

Continuer la cuisson pendant encore 25 minutes.

13

Si le jus de cuisson est trop liquide, faire réduire la sauce sur feu vif pendant 2 minutes avec un petit morceau de beurre, en remuant vivement.

## Étape 2

### Dressage

1

Servir les morceaux de canard entourés de navets et napper avec le jus de cuisson.