

## Potée au confit de canard

Préparation : 30 mn, cuisson : 2 h.

Pour 6 personnes.

800 g de palette de porc demi-sel, 3 cuisses de canard confit, 3 tranches de poitrine de porc, 5 pommes de terre, 4 carottes, 4 poireaux, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 petit brin de romarin, 1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, sel, poivre.

Une heure à l'avance, faire dessaler la palette de porc à l'eau froide en changeant l'eau une fois.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers. Peler les carottes. Les détailler en bâtonnets. Nettoyer les poireaux et les rincer soigneusement. Eplucher l'oignon et les deux gousses d'ail.

Dans une grande cocotte, placer la palette de porc, l'oignon piqué des clous de girofle, les gousses d'ail, la feuille de laurier et le brin de romarin. Verser 2 l d'eau froide. Saler légèrement. Porter à ébullition. Laisser cuire pendant 1 h 30, en écumant au début de la cuisson, jusqu'à ce que le bouillon soit clair.

Ajouter les pommes de terre, les carottes, les poireaux liés d'un fil et les tranches de poitrine. Poivrer et laisser cuire encore pendant 20 mn.

Entre-temps, dans une poêle, chauffer doucement les cuisses de canard pour faire fondre la graisse qui les enrobe.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les cuisses dans la cocotte ainsi qu'une cuillerée à soupe de la graisse.

Présenter la viande et les légumes dans un plat préalablement chauffé. Servir le bouillon à part et accompagner le tout de tranches de pain grillé.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.