



Canard confit aux lentilles

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 manchons de canards
- 250 g de lentilles
- 15 cl de vin blanc ou rouge
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 3 carottes
- 1 feuille de laurier
- 1 oignon
- sel et poivre du moulin

Préparation de la recette :

Dans une poêle antiadhésive, faire dorer les manchons sans y ajouter de matière grasse. Ajouter ensuite l'oignon coupé en morceau et le vin.

Laisser réduire presque à sec.

Transvaser dans un faitout ou une marmite. Jeter les lentilles en pluie, ajouter le litre d'eau et le bouillon de poule. Ajouter les carottes coupées en rondelles ou en lamelles.

Mettre le laurier, saler et poivrer.

Laisser mijoter à couvert pendant près d'1 heure.

5 bonnes minutes avant la fin de la cuisson, découvrir afin de faire réduire légèrement.