PLAT

Cuisses de canard aux bettes

Durée total réalisation : 31 mn

- Temps préparation : 30 mn mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 1 h 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 cuisses de canard
- 1 botte de bettes
- 8 à 10 pommes de terre (type grenaille)
- 3 gousses d'ail à l'huile et au piment doux
- 3 gousses d'ail
- thym
- sarriette

Préparation de la recette :

Étape 1

Séparer les tiges des feuilles et les laver soigneusement. Laver les pommes de terre sans les éplucher.

Étape 2

Les faire cuire à la vapeur environ 1/4 heure.

Étape 3

Pendant ce temps, placer les cuisses de canard côté peau dans une cocotte à fond épais et couvrir.

Étape 4

Cuire à feu moyen.

Étape 5

Quand la graisse fond, baisser le feux et ajouter les tiges de bettes coupées en morceaux, les gousses d''ail et les herbes ainsi que les pommes de terre, entières ou coupées suivant leur taille.

Étape 6

Couvrir et laisser à feu doux environ 3/4 d'heure. Retourner les cuisses 1 ou 2 fois.

Étape 7

On peut ôter le couvercle en fin de cuisson pour évaporer l'excédent de jus et obtenir une sauce plus onctueuse.