Cassoulet de cuisses de canard confites aux lentilles |

Recette pour 4 personnes

Description

Dans l'esprit d'un cassoulet traditionnel (Toulousain). Vous trouvrez des cuisses de canard confites, accompagnées de lentilles, à défaut de haricots blancs.

Ingrédients

Cuisses de canard

- 4 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 30 Ml Huile de canola

- Sel et poivre
- Huile végétale

Lentilles et garnitures

- 300 Ml Lentilles vertes du puy
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 200 Gr Saucisson à l'ail
- 1 Gros(se)(s) Champignon portobello
- 125 Gr Champignons de paris
- 100 Gr Bacon
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 2 Branche(s) Céleri
- 2 Poignée(s) Épinards

- Sel et poivre
- Huile végétale

Chapelure

- 1 Gousse(s) Ail haché
- 30 Ml Huile d'olive
- 125 Ml Cresson
- 150 Ml Chapelure japonaise (panko)

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Préparez un bouillon de poulet et gardez le au chaud.

Faites des lardons avec le bacon.

Ciselez grossièrement l'oignon blanc.

Coupez les champignons de Paris en quartiers et émincez les Portobellos.

Faites tremper les lentilles dans un bol d'eau froide.

Cislez le cresson finement, émincez les branches de céleri.

Les cuisses de canard

Dans une casserole, saisir les cuisses de canard côté peau, dans de l'huile.

Les retirer et les poser sur une assiette, les réserver.

Les lentilles

Dans la même casserole dans laquelle vous avez saisi les cuisses de canard, faites revenir vos lardon et l'oignon blanc.

Ajoutez les champignons, l'ail ahché, le céleri branche, les rondelles de saucisson et cuire le tout environ 2 minutes à feu fort.

Ajoutez les lentilles, bien mélanger, mouillez avec le bouillon de poulet et le vin, portez le tout à ébullition.

Déposez dessus les cuisses de canard, baissez légèrement le feu, couvrez d'un couvercle et laissez mijoter 30 minutes environ, de manière à ce que les lentilles soient tendre.

La chapelure

Dans une poële avec de l'huile, faites revenir l'ail et le panko, assurez-vous d'une légère coloration.

Hors du feu ajoutez le cresson ciselez, bien mélanger.

Finitions et Montage

Retirez les cuisses du cassoulet, ajoutez-y les feuilles d'épinard, bien mélanger.

Saupoudrez la chapelure sur les cuisses de canard.?

Dans une assiette, éventuellement creuse, déposez vos lentilles au fond de l'assiette, déposez dessus une cuisse.

Un peu de verdure, bon appétit.

Bon appétit!