Cassoulet de canard aux haricots blancs

Un cassoulet généreux au confit de canard et aux haricots blancs, mijoté dans une sauce tomate parfumée à l'ail.

6 personnes	25 min préparation	70 min cuisson	95 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 4 cuisses de canard confites
- 800 g de haricots blancs cuits
- 1 oignon
- 3 gousse d'ail
- 400 g de tomates concassées
- 300 ml de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni
- 40 g de chapelure
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon et l'ail avec une cuillère de graisse de canard.
   5 sec / vitesse 5
2. Faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les tomates, le bouillon, le bouquet garni et le sel, puis mijoter.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Verser les haricots dans une cocotte avec la sauce et poser les cuisses de canard.
5. Saupoudrer de chapelure et cuire 45 minutes à 170°C au four.
6. Servir bien chaud dans la cocotte.

Le conseil de Tiha
Casse la croûte à mi-cuisson et enfonce-la dans la sauce pour une seconde croûte.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.