

# CUISSE DE CANARD AUX OLIVES

<b>PERSONNES</b>	1
<b>PRÉPARATION</b>	30 MN
<b>CUISSON</b>	150 MN

<b>CUISSE DE CANARD</b>	1
<b>OLIVES VERTES DÉNOY.</b>	50 g
<b>LARDONS FUMÉS</b>	50 g
<b>OIGNON</b>	1
<b>VIN BLANC</b>	20 cl
<b>EAU</b>	20 cl
<b>SEL, POIVRE (VERT)</b>	



- Dans une sauteuse, faire revenir les **lardons**. Réserver.
- Emincer **l'oignon**, puis le faire revenir dans cette même sauteuse, sans matière grasse. Éventuellement ajouter un peu d'eau pour que ça n'accroche pas. Réserver.
- Dans ce même récipient, faire rôtir la **cuisse de canard** à feu vif, des 2 côtés. Puis déglacer au **vin blanc**.
- Si vous utilisez des grains de **poivre vert**, pilez-les.
- Verser **l'oignon** émincé, les **lardons**, les **olives**. **Poivrer**. Arroser du reste de **vin blanc** et **l'eau**.
- Laisser cuire 2h30 à feu doux.
- Accompagnement : riz ou pommes de terre.