

CUISSE DE CANARD AUX OLIVES

PERSONNES	1
PRÉPARATION	30 MN
CUISSON	150 MN

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



- 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.