LA CUISINE DU LIEU –DIT DE LA HARPE
Cours de cuisine
Promotion de la gastronomie

Fiche recette 21

Nom du plat : Cuisse de canard farcie en pot au feu

Ingrédients	Quantité	La recette
Cuisse canard	6 pcs	Désosser les cuisses de canard
farce de porc	200 grs	Mélanger les 2 farces
farce de veau	200 grs	Ajouter l'œuf le persil et l'échalote haché et les
Œuf	1 pc	chataîgnes concassées
Persil	1/2 b	Assaisonner de sel et poivre
Echalotes	50 grs	Blanchir le choux
Crépine	150 grs	Farcir les cuisses de canard et les envelopper avec
Chataîgnes	100 grs	une feuille de choux blanchie et la cépine
Sel et poivre	pm	et réserver
Carottes	300 grs	Mettre à cuire les légumes dans de l'eau salée
Navets	200 grs	Après 15 mns de cuisson ajouter les cuisses
Poireaux	2 pcs	et laisser frémir
Chou vert	1/2 pc	
Oignons	2 pcs	
Ail	1/2 pc	Cuire les pommmes de terre fondantes séparément
Céleri rave	1/4 pc	Mettre les pommmes de terre dans un plat
Bouquet garni	pm	Ajouter le beurre et couvrir de bouillon de pot au feu
Sel gros	pm	Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé
Pommes de terre	500 grs	Cuire au four à 150° degré
Beurre	50 grs	
Clous de girofles	4 pcs	

Observations :