

Canard braisé aux olives, tomates séchées et romarin



Ingrédients pour 2 personnes:

2 belles cuisses de canard

3 petits oignons rouges, 2 gousses d'ail

200 ml de vin blanc (Bourgogne aligoté)

200 ml d'eau + 2 cuillères à café de fond de volaille

2 petites branches de romarin

100g d'olives de Nyons, 80g de tomates séchées à l'huile

sel et poivre du moulin, huile d'olive

Préparation:

- Dans une cocotte en fonte, faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire dorer les cuisses de canard de chaque côté. Réserver sur une assiette et retirer l'excédent de graisse de la cocotte.

- Remettre un filet d'huile d'olive dans la cocotte et y faire revenir les oignons émincés. Déposer les cuisses de canard, saler et poivrer, arroser avec le vin blanc et l'eau mélangée au fond de volaille. Ajouter les gousses d'ail coupées en 4, les tomates séchées et le romarin. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une heure.

- Pendant ce temps, blanchir les olives à l'eau bouillante puis les égoutter. Les ajouter au canard et poursuivre la cuisson encore 15 minutes.