

# CANARD AUX NAVETS NOUVEAUX



- 1 kg de morceaux de canard (cuisses ou manchons)
- 10 petits navets nouveaux
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl d'eau
- 2 CS de fond de volaille en poudre
- 2 échalotes
- 1 feuille de laurier
- 1 cc de sel
- 1/2 de poivre moulu



Chauffer une grande poêle à feu moyen/fort et y faire dorer les morceaux de canard de chaque côté environ 5 min.

Enlever en partie les fanes des navets et les laver.

Peler les échalotes et les laisser entières.

Déposer les morceaux de canard (sans le gras) dans la cocotte avec les navets, les échalotes et la feuille de laurier.

Mélanger le vin blanc et l'eau et y dissoudre le fond de volaille.

Verser le liquide sur le canard.

Saler et poivrer.

Couvrir et cuire 4 h 30 en position «faible».

**À déguster avec des pommes de terre grenaille cuites à la vapeur ou dans la graisse du canard pour plus de gourmandise.**

