

Blanquette de canard à la moutarde violette

Blanquette de canard à la moutarde violette

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

4 filets de canard
1 botte d'oignons nouveaux
100 g de mélange d'olives noires, violettes et vertes
25 cl de vin rouge
50 g de moutarde violette
50 cl de crème liquide
3 branches de thym frais
2 feuilles de laurier
1 branche de basilic
5 cl d'huile d'olive
sel
poivre

Préparation

Découpez les filets de canard en gros cubes. Pelez les oignons avec leur tige verte. Coupez les tiges et émincez-les, coupez les bulbes en deux. Faites chauffer le vin rouge dans une petite casserole sur feu vif et faites-le réduire aux trois quarts. Versez la crème liquide et la moutarde dans la casserole en remuant vivement. Laissez refroidir.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et saisissez-y les morceaux de canard avec le laurier et les branches de thym. Faites-les colorer sur toutes leurs faces. Ajoutez les oignons, les tiges émincées et les olives. Faites cuire 5 min à feu vif, salez, poivrez et versez la sauce violette sur les morceaux de canard.

Baissez le feu et laissez mijoter la blanquette de canard 20 min à feu doux, rectifiez l'assaisonnement. Décorez avec les feuilles de basilic et servez bien chaud. Vous pouvez accompagner la blanquette d'une purée de pommes de terre.

Le bon accord vin

un vacqueyras 99 de la société Gabriel Meffre

Notes personnelles