Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

# Alicot (ou alicuit) de canard

grandsmeres canard paleo

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

**Ingrédients**
**Pour 4 personnes**

- 1 oignon
- 4 carottes
- 2 cuisses de canard
- 3 gousses d’ail
- 1 c. à s. de graisse de canard
- 30 cl d’eau + 2 à 3 louches d’eau
- QS de sel

1. Dans la soupière du Vitaliseur déposez l'oignon, les carottes et l'ail.
2. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
3. Épluchez les carottes, coupez-les en morceaux et déposez-les sur le tamis du Vitaliseur pour 10 minutes de cuisson.
4. Dans une poêle, faites fricasser les cuisses de canard entières avec la graisse de canard. Faites-les bien saisir sur les deux faces. Retirez les cuisses de canard de la poêle. Réservez.
5. Dans cette même poêle non nettoyée ajoutez l'oignon épluché et émincé ainsi que les carottes. Faites revenir 5 minutes.
6. Ajoutez les gousses d'ail.
7. Déglacez la poêle avec un peu d'eau et versez le tout dans la soupière. Ajoutez 30 cl d'eau.
8. Déposez les cuisses de canard sur le dessus et salez.
9. Ajoutez 2 ou 3 louches d'eau pour que le canard soit recouvert, et laissez cuire pendant 45 minutes.
10. Servez.

*Cette recette réalisée par Monique Valette pour le magazine spécial recettes de grands-mères #30 (jan-fev 2021) est un classique qui ne demande que 10 minutes de préparation !*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises