

L'étonnante newsletter culinaire de la conserve

numéro **03**
NOVEMBRE 2016



Plat

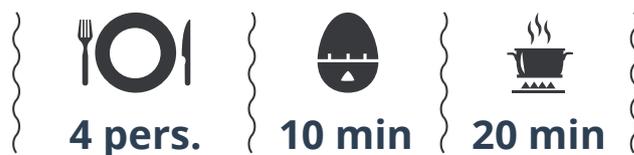
VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS ET CONFIT DE CANARD

Côté conserves

1 cuisse de confit de canard
500 g de haricots blancs cuisinés

Chez l'épicier

½ cuillerée à café de cumin
½ cuillerée à café de paprika
Sel, poivre



Préparation

- Préchauffez le four à 180°C. Déposez la cuisse de canard dans un plat et passez au four 10 min, pour faire fondre la graisse.
- Mixez finement les haricots blancs avec leur eau de cuisson, le cumin et le paprika. Ajoutez un peu d'eau ou de bouillon de légumes pour ajuster la consistance de la soupe selon votre goût. Ajoutez du sel et du poivre si besoin.
- Essuyez la cuisse de canard sur un papier absorbant. Enlevez la peau et émiettez la chair.
- Réchauffez le velouté de haricots blancs. Servez-le dans des bols avec le canard émietté sur le dessus.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook