



## 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

