

# Choucroute de canard

## Ingrédients

- 4 cuisses de confit de canard
- 1.2 kg choucroute crue
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 100 g lard fumé
- 90 g magret de canard séché
- 300 g pommes de terre
- 2 cs baies de genièvre
- 2 cs graisse de canard
- 40 g cèpes déshydratées
- 1 L bouillon de volaille
- 20 cl vin jaune
- 1 bouquet garni

## Préparation

- Éplucher et hacher les échalotes. Réserver. Éplucher et hacher les gousses d'ail. Réserver. Réhydrater les cèpes.
- Verser 1 c. à s. de graisse de canard dans une grande cocotte (en fonte idéalement), porter à feu moyen/fort et ajouter les échalotes et la choucroute. Mélanger. Ajouter le vin jaune.
- Quand le vin a réduit, ajouter le bouillon de volaille, le bouquet garni, le lard et les baies de genièvre. Laisser mijoter à feu doux à couvert pendant 2h30.
- Préchauffer le four à 210°C. Quand le four est chaud, disposer les cuisses de canard dans un plat allant au four et faire cuire pendant 10mn, la peau du canard doit être bien dorée.
- Sortir ensuite le canard du four et l'ajouter à la choucroute, sur le dessus. Couvrir et poursuivre la cuisson (on est à 2h30 de cuisson de la choucroute à ce moment-là).
- Faire fondre le reste de la graisse de canard dans une poêle, ajouter l'ail haché et y poêler les cèpes réhydratées 2 à 3mn environ. Ajouter ensuite les cèpes à la choucroute ainsi que les tranches de magret séché, couvrir et laisser mijoter encore 40mn.
- Éplucher les pommes de terre et les faire cuire à la vapeur environ 10mn. Ajouter les pommes de terre cuites dans la cocotte 5mn avant de servir.

