



Cassoulet aux canards

- 1 poitrine de canard (Lac de Brome ou celle que vous préférez)
 - 2 cuisses de canards déjà confites (Je prends habituellement celles de Plaisirs Gastronomiques à 500 g. Déjà confites signifie pour moi juste moins de job)
 - 2 saucisses Toulouse sans gluten
 - 125 ml (½ tasse) de bacon bio coupé environ à un pouce
 - 2 oignons jaunes, coupés en fins quartiers
 - 3 gousses d'ail, hachées
 - 250 ml (1 tasse) de carotte coupée en morceaux de la taille que vous aimez
 - 250 ml (1 tasse) de céleri coupée en morceaux de la taille que vous aimez
 - 250 ml (1 tasse) de lentilles vertes sèches
 - 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet (ou ½ tasse de vin blanc et ½ tasse de bouillon de poulet)
 - 5 ml (1 c. à thé) de moutarde en poudre
 - 2 feuilles de laurier
 - 2 tiges de thym frais ou plus
 - Au goût, sel et poivre du moulin
 - huile d'olive
- Des haricots verts comme accompagnement. Quand je n'en trouve pas des frais, je les prends surgelés.

En mode «SAUTÉ», dorer les saucisses, la poitrine, les cuisses confites, le bacon dans un peu d'huile d'olive. Réserver.

Toujours en mode «SAUTÉ», dorer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Déglacer avec le bouillon de poulet et le vin blanc si vous en voulez.

Piquer les saucisses avec une fourchette et ajouter-les avec le canard, les lentilles vertes, les carottes, le thym, les feuilles de laurier, la moutarde sèche dans le IP.

En mode «MANUAL/PRESSURE COOK», choisissez 8 minutes.

Faites un NR (natural release).

Servir.

Photo et Recette Susy Wong

<https://soyonsdansosassiettes.blogspot.com/2018/03/le-cassoulet-au-ip-la-sw-et-sg.html#more>

