

# Blanquette de filet de canard à la moutarde violette au moût de raisin

Difficulté : \*\*

Type de plat : Viandes

Temps de préparation : 0h30min

Temps de cuisson : 0h40min

## Ingrédients :

4 filets de canard

1 botte d'oignons nouveaux

100 g de mélange d'olives noires, violettes et vertes

50 g de moutarde violette au moût de raisin

50 cl de crème liquide

3 branches de thym frais

2 feuilles de laurier

1 branche de basilic

5 cl d'huile d'olive

Sel

Poivre

## Etapes de la recette :

Découpez les filets de canard en gros cubes. Pelez les oignons avec leur tige verte. Coupez les tiges et émincez-les, coupez les bulbes en deux. Versez la crème liquide et la moutarde violette dans la casserole en remuant vivement. Laissez refroidir. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et saisissez-y les morceaux de canard avec le laurier et les branches de thym. Faites-les colorer sur toutes leurs faces. Ajoutez les oignons, les tiges émincées et les olives. Faites cuire 5 minutes à feu vif, salez, poivrez et versez la sauce violette sur les morceaux de canard. Baissez le feu et laissez mijoter la blanquette de canard 20 minutes à feu doux, rectifiez l'assaisonnement. Décorez avec les feuilles de basilic et servez bien chaud.