**CUISSES DE CANARD CONFITES**

**Sauce au vin**

**1 oignon émincé**

**2 à 4 gousses d’ails pilés (selon les goûts)**

**4 petites carottes coupées en rondelles épaisses**

**2 cuisses de canard confites**

**Un bouquet garni, thym, persil, laurier**

**Piment d’Espelette, sel et poivre**

**400g de Vin rouge**

**20 cl d’eau**

**1 carré de chocolat noir**

**1 cas de farine**

**Fond de veau**

**2 tomates coupées en 4**

Faites revenir l’oignon, l’ail et les carottes dans un peu d’huile d’olive

Ajoutez la farine et mélanger

Ajoutez le vin, le fond de veau et l’eau, portez à ébullition

Ajoutez les cuisses de canard, le bouquet garni, sel, poivre et Espelette, mélanger

Ajoutez les tomates et le chocolat, mélanger

Laissez cuire au moins 1h à couvert puis laissez réduire à découvert jusqu’au moment de servir

Plus ça cuit, meilleur ce sera !

**LA TABLE DES PLAISIRS**