

# CRÈME DE HARICOTS BLANCS AU CONFIT DE CANARD

## Ingrédients

- 800g de haricots blancs en conserve
- 1 blanc de poireau
- Sel et Poivre
- 2l de bouillon de volaille
- 4 cl d'huile d'olive
- 2 cuisses de canard confites
- 4 pincées de piment d'espelette



4 personnes



30 minutes



## Pour la crème de haricots blancs

- 1 Laver et émincer le blanc de poireau. Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faire suer le poireau.
- 2 Egoutter et rincer les haricots, en réserver une poignée pour le dressage. Verser dans la cocotte. Les faire suer avec le poireau. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 3 Mouiller avec le bouillon de volaille, porter à ébullition, baisser le feu et faire frémir environ 15 minutes.
- 4 Mixer au blender en rajoutant le liquide petit à petit. Remettre dans la cocotte et réserver au chaud.

## Pour les cuisses de canard et le dressage

- 5 Préchauffer le four à 200°. Placer les cuisses dans un plat et enfourner pendant 15 minutes. La peau doit être bien croustillante.  
Les débarrasser et les effiloche.
- 6 Chauffer une petite poêle avec un filet d'huile d'olive. Faire sauter les haricots réservés afin qu'ils deviennent un peu croustillants. Servir la soupe très chaude dans une assiette creuse. Surmonter de canard croustillant. Décorer de haricots sautés et de piment d'Espelette.