



Temps de préparation et de cuisson
50-55 minutes

INGRÉDIENTS INCLUS



Sauce au porto
(Gibiers Canabec)
et aux framboises



Oignon



Pommes de terre
jaunes



Haricots verts



Cuisses de canard
confites
(Plaisirs Gastronomiques)



Fromage triple
cheddar râpé
(Saputo)



Assaisonnement
à l'ail

INGRÉDIENTS NON-INCLUS



Huile



Farine



Sel et poivre



Lait

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

Planche & couteau
Plat de cuisson
Casseroles

Calories 540	Lipides 16 g	Lipides saturés 7 g	Lipides trans 0.2 g	Cholestérol 150 mg	Sodium 850 mg	Glucides 54 g	Fibres 8 g	Sucres 9 g	Protéines 45 g	Vit A —	Vit C —	Calcium —	Fer —
VQ %	25 %	36 %	50 %	35 %	18 %	33 %	—	—	10 %	100 %	20 %	35 %	

* Lorsque vous voyez ce petit signe ⓘ doubler pour 4 portions, tripler pour 6 portions



- Préchauffer le four à 400°F.
- Peler les **pommes de terre jaunes**, couper en fines tranches.
- Couper l'**oignon** en petits cubes.
- Mélanger 15 ml (1 c. à soupe) ⓘ de **farine tout-usage** avec 10 ml (2 c. à thé) ⓘ d'**huile** et réserver.



- Dans une casserole, porter à ébullition 1,5 tasse (375 ml) ⓘ de **lait**.
- Ajouter le **mélange de farine et d'huile** et bien mélanger au fouet.
- Ajouter les **pommes de terre** et l'**oignon**. Laisser mijoter doucement pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres, en brassant régulièrement.
- Retirer du feu, ajouter le **fromage triple cheddar râpé** et faire fondre en brassant.
- **Saler** et **poivrer** et verser dans un plat de cuisson.
- Enfourner. Pendant la cuisson, poursuivre les étapes.



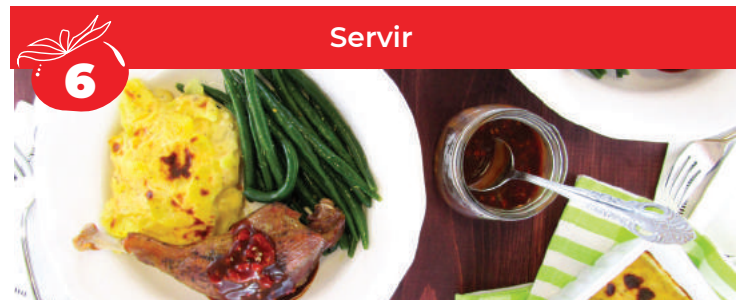
- Retirer les **cuisses de canard confites** du sachet et déposer dans un plat allant au four.
- Couvrir et enfourner pendant 20 minutes. Après la cuisson, retirer le couvercle du plat des **cuisses de canard**.
- Mettre le four à grill à puissance élevée et poursuivre la cuisson du canard et du gratin pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les **cuisses** soient croustillantes et que le **gratin** soit doré. *Du papier d'aluminium peut aussi être utilisé pour couvrir les cuisses de canard confites.*



- Tailler le bout des **haricots verts**.
- Utiliser une casserole avec un fond d'**eau** et une marguerite et cuire à la vapeur pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter les **assaisonnements à l'ail** et un filet d'**huile**.
- Réserver au chaud.



- Quelques minutes avant de retirer les **cuisses de canard** et le **gratin** du four, verser la **sauce au porto et aux framboises** dans une casserole et chauffer à feu moyen-doux en brassant régulièrement.



- Servir une **cuisse de canard confite** avec une portion de **sauce au porto et aux framboises** et une portion d'**haricots verts**.
- Tailler le **gratin dauphinois** en carrés et déposer délicatement dans l'assiette. Bon appétit!