



### **Cuisses de canard à la tomate**

Découvrez l'alliance parfaite entre la tendresse des cuisses de canard confites et la douceur d'une sauce tomate riche en saveurs. Ce plat réconfortant, sublimé par des herbes aromatiques et une cuisson lente, vous transporte au cœur des traditions gourmandes du terroir. À chaque bouchée, laissez-vous emporter par la fusion irrésistible des textures et des arômes. Un régal pour les papilles, à partager sans modération !

#### Les ingrédients pour la recette :

- 4 cuisses de canard
- [300g de concassée de tomate](#)
- [4 gousses d'ail](#)
- 1/2 litre de fond de volaille ou [de veau](#)
- [1 oignon](#)
- [Sel fin](#)
- Poivre du moulin
- 250g de champignons de paris frais ou une petite boîte de conserve



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

- Huile d'olive
- Herbes de Provence

## Pour 4 personnes

### La réalisation de la recette :

Pour commencer cette **recette**, réalisez une concassée de tomates. Vous pouvez suivre la recette détaillée sur mon blog en cliquant sur le lien suivant "[ma concassée de tomate](#)". Une fois la concassée de tomates prête, il faudra éplucher des oignons, des gousses d'ail et préparez des champignons frais émincés, ou utilisez une boîte de champignons de Paris émincés.

**Chauffez un sautoir** ou une cocotte assez large à feu vif. Versez-y de l'huile d'olive, et une fois bien chaude, ajoutez les cuisses de canard côté peau en premier. Faites-les dorer pour obtenir une belle coloration, qui apportera de la **saveur**. Assaisonnez de sel fin et de poivre. Après quelques minutes, **retournez les cuisses** et poursuivez la cuisson pendant **5 minutes** supplémentaires, en assaisonnant à nouveau.

Ajoutez ensuite les oignons finement émincés, les champignons de Paris et les gousses d'ail entières. Ajouter si besoin des herbes de Provence. Réduisez à feu moyen et **mélangez** bien pour faire suer les oignons, afin d'imprégner les cuisses de canard de leur saveur. Après 5 minutes, versez la concassée de tomates, mélangez, et **ajustez légèrement l'assaisonnement**. Ajoutez ensuite le fond de volaille ou de veau sur les cuisses, portez à **ébullition**, puis couvrez et laissez mijoter pendant **2h à 2h30**.

**Remuez** régulièrement avec une spatule pour éviter que les champignons et les tomates n'accrochent au fond de la cocotte. En fin de cuisson, vos **cuisses de canard** doivent être **tendres au toucher** : si vous pouvez enfoncer un doigt dans la chair, elles sont prêtes à être servies. Pour encore plus de tendreté, éteignez le feu et laissez reposer à couvert pendant **20 minutes** avant de déguster. Si nécessaire, réchauffez à **feu doux** juste avant de servir.

La gourmandise culinaire