

# MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLES



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Traditionnel et Ultra simple.

## Proportions pour environs 4 Personnes

**Total** 1Journée **Préparation** 45mn **Repos** 0 mn **Cuisson** 1h30mn

## Les Ingrédients

10/12 Manchons de Canard  
Graisse de Canard  
600 Gr de Lentilles  
Gros sel / Poivre

## La Recette

Saler / Poivrer généreusement les manchons.  
Laisser reposer 12h00 au frais.  
Faire fondre suffisamment de graisse pour confire les manchons.  
Frotter avec un torchon pour éliminer correctement sel et poivre.  
Quand ça bouillonne mettre dedans pendant 1h00 à petits bouillons.  
Cuire les lentilles traditionnellement mais pas tout à fait complètement.  
Mettre en bocaux puis stériliser à 100° pendant 1h30mn.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Prendre des bocaux de 1Kg 500.  
Prévoir 3 Manchons pour Monsieur 2 pour Madame (minimum)  
On peut utiliser également des Haricots blancs

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

19/20

## Matériel Particulier

Bassine "à gras" + Matériel pour Stériliser.