

Cuisse de canard à l'orientale

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de canard
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 1 cuillère à soupe de gingembre
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- 60 g de raisins secs blonds
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 C à S de vinaigre balsamique
- 1 cube de bouillon de volaille
- 15 cl de crème fraîche
- Eau, sel et poivre



Couper les oignons en fines tranches et l'ail en petits morceaux. Faire fondre le bouillon de volaille dans 50 cl d'eau bouillante.

Saler et poivrer les cuisses de canard des deux côtés. Dans une sauteuse, faire colorer les cuisses de canard dans leur graisse en commençant par le côté peau. Réserver.

Jeter éventuellement un peu de graisse rendue par les cuisses (selon le goût).

Dans la sauteuse, mettre les oignons, le miel et le vinaigre et les faire blondir (à peine).

Ajouter le bouillon, l'ail, les raisins et les épices. Bien mélanger. Ajouter les cuisses et laisser cuire à feu doux sous un couvercle pendant 1 heure.

Découvrir la sauteuse et, à feu moyen à fort, laisser réduire le jus pendant 15 minutes. Réserver les cuisses de canard de côté puis ajouter la crème fraîche dans le fond de sauce. Porter à ébullition.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis servir les cuisses de canard nappées de sauce.