

Cuisses de canard braisées à la crème de cassis



20 min. de préparation,
15 min. de cuisson.



Difficulté
moyenne



4 couverts



© Sophie François-Mulhéns

4 cuisses
de canard

—

1 oignon

—

2 carottes

—

20 cl de
crème de
cassis

—

30 cl de vin
rouge

—

30 cl de
fond de
veau

2 cuillères
à café de
confiture
de myrtilles
ou cassis
framboises

—

1 cuillère
à soupe
d'huile de
tournesol

—

Sel, poivre

Peler et émincer finement l'oignon, détailler la carotte pelée en tronçons.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et y faire dorer quelques minutes les cuisses de canard. Débarrasser sur un plat, enlever l'excédent de graisse et baisser le feu à doux. Déposer l'oignon et la carotte et laisser fondre 5 minutes. Remettre les cuisses de canard dans la cocotte puis verser la crème de cassis et porter à ébullition pendant 2 minutes.

Ajouter le fond de volaille et le vin, saler. Couvrir et laisser mijoter 2 heures. Retirer les cuisses de canard de la cocotte. Ajouter la confiture et laisser réduire sur feu vif jusqu'à ce que la sauce devienne légèrement sirupeuse. Remettre les cuisses de canard dans la cocotte, les enrober de sauce. Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.

Servir avec des pommes de terre ou des haricots verts. ✖

Partagez vos
meilleurs moments

#PLAIMONT



Retrouvez d'autres recettes sur www.plaimont.com