



SERVI AVEC  
AOC SAINT MONT  
CHÂTEAU DE SABAZAN

# Cuisses de canard au miel, pommes & châtaignes



PRÉPARATION  
15 min

CUISSON  
30 min



DIFFICULTÉ  
moyen



POUR  
2 personnes



## Pour le plat

100 g de châtaignes cuites  
—  
2 cuisses de canard  
préalablement confites  
—  
2 échalotes  
—  
1 pomme type Golden  
—  
1 c. à s. de sauce soja salée  
—  
Miel d'acacia  
—  
Quelques feuilles  
de roquette  
—  
Sel, Poivre

## Pour la sauce

2 c. à c. de miel d'acacia  
—  
2 c. à c. de sauce soja salée  
—  
2 c. à c. de vinaigre  
balsamique  
—  
Sel, Poivre

## POUR LA SAUCE

Mélanger l'ensemble des ingrédients dans un bol jusqu'à complète homogénéisation.

## CUISSON DES CUISSSES

Dégraissier les cuisses de canard confites. Les placer dans une poêle à feu doux pour faire fondre la graisse restante.

Une fois la graisse fondue, augmenter le feu, ajouter 1 c. à s. de miel d'acacia, 1 c. à s. de sauce soja salée, et dorer les cuisses côté peau 5 min en prenant soin qu'elles n'accrochent pas. Retourner les cuisses et les cuire à nouveau 5 min à feu moyen. Garder la graisse restante dans la poêle pour la cuisson de la garniture.

## PRÉPARATION DE LA GARNITURE ET SERVICE

Peler la pomme et les échalotes. Couper la pomme en tranches épaisses et les échalotes en deux dans le sens de la longueur.

Faire revenir les châtaignes dans la poêle avec un peu de graisse de canard et 1 c. à c. de miel d'acacia, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées avec une fine pellicule croustillante. Saler, poivrer et couper le feu. Desservir les châtaignes dans un récipient jusqu'au service.

Dans la même poêle, saisir les échalotes et les pommes en cuisson douce sur chaque côté, afin qu'elles soient dorées et bien fondantes.

Servir à l'assiette une cuisse de canard avec deux demi-échalotes, quelques tranches de pommes fondantes et quelques châtaignes. Ajouter quelques feuilles de roquette et un trait de sauce dans chaque assiette. \*

Plaimont

Partagez vos  
meilleurs moments

#PLAIMONT

