

CUISSES DE CANARD AUX FIGUES

Octobre 2004 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (2 personnes) :

- ★ 2 cuisses de canard
- ★ 40 g de beurre (margarine)
- ★ 5 figues violettes
- ★ 4 cuillères à soupe de Muscat de Frontignan
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 3 brins de persil
- ★ 2 branches de serpolet
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte

Préparation : 5 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,20 € (soit 2,60 € par personne)



Recette :

Dans une cocotte mettre le beurre (la margarine) et l'huile et faire dorer les cuisses de canard sur les deux faces pendant 15 minutes. Ajouter le Muscat, saler, poivrer, couvrir et cuire à feu doux 30 minutes en retournant de temps en temps. Retirer les cuisses de canard et les réserver au chaud. Laver et sécher les figues, les couper en deux. Faire réduire le jus de cuisson, rectifier l'assaisonnement et y placer les figues. Les faire rôtir 5 minutes. Hacher le persil.

Placer une cuisse par assiette, entourée de 5 demi-figues; napper de sauce et parsemer de persil haché. Décorer avec le serpolet.

Boisson :

Un Buzet rouge servi à 15°C. (*)

(*) **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**