

## Canard à la moutarde figues-coriandre, cortège aigre doux de figues fraîches



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 75 mn

*En automne, je congèle des figues fraîches afin de préparer cette recette délicieuse tout au long de l'année !*

Recette proposée par : CM

### Ingrédients

- 1 beau canard
- 8 figues violettes fraîches
- 4 grosses figues sèches assez moelleuses
- 1 verre de jus d'orange pressé maison
- 1 verre de jus de citron vert
- 3 cs de moutarde figues-coriandre (maille)
- 2 cs de miel liquide
- 3 petits suisses
- 1 verre de porto - + 1 autre pour le flambage
- 1 noisette de beurre salé
- 4 brins de coriandre fraîche - facultatif
- 1 feuille de laurier
- 1 bâton de cannelle
- 2 étoiles d'anis
- sel, poivre du moulin
- pour la décoration du plat de service :
- 4 feuilles fraîches de figuier lavées et séchées - facultatif

### Préparation

- 1 Quatre heures avant la dégustation, coupez les figues sèches en très petits morceaux.
- 2 Déposez-les dans un bol, puis couvrez de porto. Laissez mariner ainsi pendant quatre heures.
- 3 Le temps écoulé, lavez les figues fraîches, séchez-les, puis incisez-les en croix sur le dessus.
- 4 Dans une casserole, versez un verre de jus d'orange, le jus de citron vert, ajoutez le bâton de cannelle, l'anis étoilé et le miel liquide. Amenez l'ensemble à ébullition en mélangeant bien, puis ajoutez les figues fraîches.
- 5 Mettez un couvercle, réduisez le feu et laissez pocher très doucement vos figues durant 15 minutes.
- 6 Stoppez alors la cuisson et laissez les figues presque confites refroidir dans leur jus, sans y toucher.
- 7 Pendant ce temps, préparez le canard. Pour cela, dans un saladier, mélangez les petits suisses avec la moutarde à la figue et à la coriandre. Ajoutez les morceaux de figues fraîches marinés au porto, salez et poivrez. Mélangez bien et farcissez l'intérieur du canard avec cette préparation. Ficelez délicatement les cuisses du canard pour que cette farce ne s'échappe pas.
- 8 Dans une cocotte, flambez le canard avec un peu de porto, puis faites-le revenir dans du beurre afin qu'il soit dorée de toute part. Salez, poivrez et déposez la feuille de laurier. Mouillez avec du porto, puis laissez mijoter une heure, à feu doux.
- 9 Réchauffez doucement les figues pochées, en attente dans leur casserole.
- 10 Pendant ce temps, découpez le canard en morceaux et ciselez la coriandre fraîche.
- 11 Présentez vos succulents morceaux de canard sur un plat de service. Répartissez autour les figues pochées brûlantes et nappez-les généreusement de sauce parfumée.
- 12 Parsemez de coriandre finement ciselée, puis décorez de jolies feuilles fraîches de figuier. Régalez-vous !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

