

Cuisses de canard au vin rouge et chicons



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Un plat à cuisiner la veille, ce qui est bien pratique ! C'est savoureux, avec une sauce onctueuse et très parfumée.

Ingrédients

- 2 cuisses de canard
- 2 cs de confiture d'oranges
- 3 échalotes
- 2 dl de vin rouge
- le jus d'1 grosse orange
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 bouquet garni (laurier, thym)
- 1 cc de romarin
- sel et poivre
- 2 cc de liant pour sauce
- beurre
- persil

Préparation

- 1 Dans une cocotte faites fondre la cs de beurre et placez-y les cuisses de canard côté peau. Laissez-les dorer pendant 20 min, retournez-les et laissez cuire 2 min. Enlevez la graisse.
- 2 Ajoutez le vin rouge et le jus d'orange, le bouquet garni, le romarin. Salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter pendant 1 heure.
- 3 Retirez les cuisses de la casserole et ajoutez les échalotes pelées et coupées en 2.
- 4 Incorporez la confiture d'oranges et le cube de bouillon de poule dilué dans un peu d'eau. Remettez les cuisses dans la casserole et laissez mijoter à couvert pendant 30 min.
- 5 Le jour même, faites réchauffer doucement vos cuisses de Canard et liez la sauce avec 2 cc de liant pour sauce.
- 6 J'ai servi ce plat avec des chicons braisés et des petites pommes de terre parsemées de persil.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

