

Tajine de canard aux poires



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 110 mn

Un mariage qui rivalise avec le canard à l'orange !

Ingrédients

- 4 cuisses et morceaux de canard
- 4 poires
- 1 oignon émincé
- 1 pincée de curcuma
- 3 clous de girofle
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 bâton de cannelle
- 2 cs de miel
- 1 poignée de raisins secs
- 0,5 litre de bouillon de volaille
- boulgour

Préparation

- 1 Dorer les cuisses de canard (4/6 cuisses et morceaux de canard) dans une poêle (mon tajine ne va pas sur l'induction). Enlever la graisse et réserver dans le tajine.
- 2 Dans la poêle, ajouter 1 oignon émincé, 1 pincée de curcuma, 3 clous de girofle, 1 pincée de gingembre en poudre, 1 bâton de cannelle, le miel (2 cs) et 1 poignée de raisins secs.
- 3 Laisser caraméliser le tout puis verser sur le canard dans le tajine. Ajouter le bouillon de volaille (1/2 litre). Mettre le tajine au four à 180°C (th.6) et laisser cuire pendant 1h30.
- 4 Ajouter les 4 poires, épluchées et en quartiers, et laisser cuire encore 20 minutes.
- 5 Servir avec du boulgour bien égrené ou un écrasé de pommes de terre.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

