CUISSES DE CANARD aux pommes

Recette de **C. Lebiau**

Ingrédients pour 6 personnes

4 cuisses de canard (env. 1,5 kg)
4 pommes Golden (ou Boskoop)
50 g de beurre
2 échalotes
75 g de graisse de canard (ou beurre)
20 cl de crème fraiche entière
1 citron
1 orange
2 cuillères à soupe de pignon
15 cl de vin doux naturel (Muscat…)
5 cl de Vinaigre
Sel, poivre, piment d'Espelette, paprika

Préparation : 45mn
Cuisson : 45 mn

Recette

Canard : Désosser les cuisses de canard, diminuer les peaux épaisses et grasses et couper chaque cuisse en 5 morceaux (env. 50 à 60 g par morceau) – garder la peau sur une face.
Dans un grand poêlon, faire chauffer la graisse de canard. Quand elle est bien chaude, disposer les morceaux de canard la peau en bas.
Laisser bien dorer puis retourner (env. 10mn)
Ajouter l'échalote finement coupée, sel et poivre. Laisser cuire à feu doux pendant 15mn.

Zestes confits : prélever les zestes de l'orange et du citron. Faire blanchir dans un peu d'eau bouillante (5mn). Puis à feu doux, ajouter régulièrement du sucre, mélanger en continu pendant 10 mn…les zestes deviennent confits.
Laisser refroidir les zestes sur un papier absorbant.

Sauce : récupérer la moitié du jus de cuisson du canard dans une casserole, ajouter le vinaigre et laisser réduire (env. 5 mn). Puis ajouter le jus de l'orange, le vin doux, et réduire de façon à obtenir un jus plus épais (si trop liquide ajouter un peu de maïzena). Ajouter ensuite (avant de servir) la crème fraîche, le sel, le piment et une c. à café bombée de paprika. Mélanger à feu doux jusqu'à obtenir une sauce onctueuse et bien liée.

Pommes : peler, épépiner et couper chaque pomme en 8 quartiers.
Les faire tremper dans le jus de citron pour éviter l'oxydation.
Faire cuire 5 mn à la poêle dans 50 g de beurre chaud : bien dorer les 2 faces.

Présentation : étaler une mince couche de sauce sur tout le fond de l'assiette et disposer ensuite 3 morceaux de canard et 5 quartiers de pomme.
Décorer avec les pignons (déjà grillés à sec) dans la sauce et les zestes confits sur la viande.

_____