

## Cuisses de canard aux fruits séchés et aux épices, purée de patates douces



Réalisation : 2h30 environ

Pour 4 personnes

4 petites cuisses de canard ou 2 grosses recoupées  
1 csoupe huile végétale neutre genre Isio4  
sel  
250ml vin rouge  
2 csoupe vinaigre framboise  
1 tête d'ail complète  
1 orange, zeste et jus  
1 litre de bouillon de volaille  
mélange de fruits séchés : 1 petite rondelle d'ananas séché, 2 pruneaux, 2 abricots séchés, 1 petite csoupe raisins secs, 1 petite csoupe cranberries séchées, 1 grosse figue sèche  
1 ccafé 4-épices (piment de la Jamaïque)  
1/2 ccafé cannelle

Préchauffer le four à 180°C sans chaleur tournante

Préparer le bouillon de volaille qui doit être chaud au moment de son utilisation

Dans une grande cocotte ou sauteuse passant au four et possédant un couvercle, chauffer l'huile et faire dorer les cuisses de canard sur toutes leurs faces. Saler. Quand c'est doré, ôter, réserver, et jeter l'excédent de gras.

Pendant ce temps, couper les fruits séchés en petits morceaux. Détacher les gousses d'ail, les peler et les laisser entières (éventuellement dégermées). Zester l'orange et presser le jus.

Déglacer la sauteuse ou la cocotte avec le vin rouge et le vinaigre de framboise. Laisser bouillir 1 minute en grattant le fond de la cocotte à l'aide d'une cuiller en bois. Ajouter alors les fruits séchés, l'ail et le jus d'orange, mais seulement un peu de zeste (en réserver pour la déco). Remettre les cuisses de canard dans la casserole, les saupoudrer avec les épices. Terminer en ajoutant le bouillon de volaille chaud, mélanger, porter à ébullition, couvrir, couper le feu et enfourner pour 2 heures.

Goûter, rectifier l'assaisonnement.

Servir sur assiette, saupoudrer du reste de zeste d'orange, et ajouter la purée.