

Tajine de canard aux clémentines



magazine Good Food nov 07

prep 15 min. Cuisson 2h à 2h15

Pour 6

- 6 cuisses de canard
- 200g échalotes, pelées (environ 7)
- 2 ccafé coriandre en poudre
- 2 ccafé cumin moulu
- 2 ccafé gingembre en poudre
- 2 ccafé paprika (j'ai pris du doux)
- 600ml bouillon de volaille
- 2 ccafé miel liquide
- 1 jus de citron
- 6 clémentines fermes, pelées
- 3 csoupe coriandre ciselée
- 2 csoupe graines de sésame blanc torrifiées à sec

Préchauffer le four à 190°C/170°C chaleur tournante/gaz5

Étaler sans chevauchement les cuisses de canard dans un grand plat allant au four. Quand le four est chaud, saler, puis enfourner pour 45 minutes.

Placer les cuisses cuites sur une assiette, réserver. Ne pas jeter le gras.

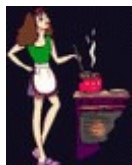
Placer 3 csoupe de gras dans une grande sauteuse. Mettre à chauffer, ajouter les échalotes entières et les sauter jusqu'à ce qu'elles commencent juste à colorer.

Faire le mélange d'épices en poudre. Ajouter les épices aux échalotes, mélanger.

Ajouter le bouillon de volaille, le miel, le jus de citron, sel, poivre et porter à ébullition.

Déposer ensuite les cuisses de canard dans la sauteuse, couvrir le plus hermétiquement possible, baisser le feu et laisser mijoter tout doucement environ 1heure à 1heure1/4.

Pendant ce temps, faire chauffer 1 csoupe de gras de canard dans une sauteuse. Ajouter les clémentines pelées et les faire dorer doucement, couper le feu quand elles sont bien brillantes





et dorées à point. Réserver.

Quand le canard est cuit, lui ajouter les clémentines et poursuivre la cuisson tout doucement et à couvert environ 15 minutes.

Quand c'est cuit, saupoudrer de coriandre (*j'en garde toujours un peu pour la déco*) et de sésame grillé.

Servir avec de la semoule de couscous.

