



MIJOTÉ DE CANARD DE FORCALQUIER AU VIN ROUGE & ÉPICES DE NOËL

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 4 cuisses de canard de Forcalquier (Les Roustans)
- 1 carotte+1/2 céleri+ 2 échalotes
- 50 cl vin rouge Pierrevert
- 50 cl fond de volaille
- 1 c.à café cummin
- 1 c.à café de cannelle
- 1 c.à café de gingembre
- 1 c.àc 4 épices
- 1 c.à soupe de farine
- 5 cl huile olive
- 20 g beurre
- Sel et Poivre



Ho ho ho !! Bientôt Noël !! Afin de bien terminer cette année 2019, je vous propose une recette aux saveurs festives ! Un mijoté de canard de Forcalquier (Ferme les Roustans) au vin rouge de Pierrevert et aux épices de Noël , un régal à accompagner avec des pommes de terre sautées. Place à la recette !

1. Mélangez les épices entre elles. Coupez les cuisses de canard en deux. Déposez les 12h au réfrigérateur dans un plat avec le vin rouge. Egouttez les cuisses et réservez la marinade.
2. Epluchez la carotte et le céleri , coupez les en petits dés. Epluchez et hachez les échalotes.
3. Dans une sauteuse, faites dorer avec l'huile, les cuisses de canard 5min de chaque côté. Ajoutez la carotte, le céleri et les échalotes, mélangez. Saupoudrez le tout de farine et versez la marinade. Portez à ébullition, flambez et laissez 5 min à feu vif.
4. Ajoutez le fond de volaille chaud, le sel et poivre, et couvrez la sauteuse pour 1h45 à feu doux. Les cuisses seront suites une fois que la chair se détachera des os.
5. Filtrez la sauce, portez à ébullition et ajoutez le beurre tout en fouettant.
6. Servez le mijoté avec les morceaux de cuisses de canard, la sauce filtré et des pommes de terres sautées en forme d'étoiles !



Bonne réalisation et bonnes fêtes !
Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec :



Etal des trois Vallées

Fréquence Mistral Digne

Haute Provence Info

Dignamik

