

❖ Canard / Kumquat.

On peut remplacer le canard entier par des magrets, plus cher mais au final comme il n'y a pas de perte !! Compter deux magrets pour 4, 5 personnes en fonction des appétits. Ils cuisent très vite, en plus.

Dans ce cas, faire rissoler, poêle très chaude sans matière grasse, un peu les magrets, coté peau et ensuite procéder comme la recette. Elever le surplus de graisse (ne pas le jeter) avant de faire le mélange avec les épices et herbes dans le poêle.

Mijoté de canard aux kumquats

Les ingrédients pour 4 personnes

1 gousse d'ail
2 oignons
250 g de kumquats (au rayon des fruits exotiques)
1 cuil. à café de graines de cumin
1 cuil. à café de cannelle
1 petit canard découpé en 4 morceaux
2 cuil. à soupe de miel
100 g d'olives noires dénoyautées
1 bouillon de volaille dilué dans 25 cl d'eau
1 petit bouquet de coriandre
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Préparation ⌚ 20 min

Cuisson 🍳 30 min

Coût 🍷🍷🍷

Difficulté 🍴🍴

- 1 Pelez l'ail et les oignons et coupez-les finement. Coupez les kumquats en deux et ôtez les pépins à l'aide de la pointe d'un couteau.
- 2 Mettez à chauffer une cocotte avec l'huile d'olive puis ajoutez les graines de cumin, la cannelle, l'ail et les oignons coupés. Mélangez avec une cuillère en bois puis mettez les morceaux de canard à dorer en les retournant régulièrement. Videz la cocotte de la graisse rendue par le canard.
- 3 Ajoutez les kumquats dans la cocotte ainsi que les olives noires et le bouillon de volaille. Couvrez et laissez cuire 30 min à feu moyen. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.
- 4 Versez dans un plat et saupoudrez de coriandre finement coupée avec des ciseaux, selon votre goût. Servez chaud.