

Tajine de Canard au Figs et Petites Poires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	1
- CUISSE(S) DE CANARD	2
- FIGUES SÉCHÉES	6
- OIGNON(S)	1 petit
- POIRE(S)	4-5 petites (cuites au sirop)
- BOUILLON DE VOLAILLE	1/2 cube
- CURCUMA	1/2 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- CANNELLE	1 pincée
- MIEL	4 cà soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dégraissez légèrement le magret de canard et les cuisses. Coupez les cuisses en deux et le magret en gros tronçons.
- Faites dorer le canard dans le tajine (ou grande poêle avec couvercle) dans un fond d'huile.
- Lorsque les morceaux sont bien saisis, réservez-les sur une assiette, jetez le surplus de graisse puis faites suer dans un nouveau fond d'huile l'oignon émincé.
- Baissez le feu et ajoutez alors les épices : curcuma, ras-el-hanout, cannelle, gingembre et miel.
- Coupez les figues en 2 et intégrez-les dans la sauce épicée. Replacez également les morceaux de canard et mélangez pour les enrober de toutes les épices.
- Emiettez le cube de bouillon et ajoutez-le également dans la sauce.
- Ajoutez un peu d'eau (si nécessaire).
- Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 40 minutes.
- Ajoutez les poires cuites (pochées) et poursuivez la cuisson encore 10 minutes.

Remarque:

Accompagnez ce plat de semoule qui s'associera à merveille avec la sauce.

