

Canard braisé

CUISIMAGES

Réf :
3520

Type :
Gibier

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
2 h

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 canard de 1.8 kg
- 6 champignons noirs séchés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- ½ verre de vin blanc
- 2 cuillères à café de sucre
- 2 larges lanières de zeste d'orange



Faites tremper les champignons noirs 20 min dans de l'eau chaude.

Coupez le canard en morceaux et disposez les sur une grille afin de les arroser d'eau en ébullition. Essuyez la viande à l'aide de papier absorbant.



Dans une sauteuse, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites dorer les morceaux de canard 4 min de chaque côté sur feu moyen. Otez régulièrement l'excédent de graisse.

Essuyez la sauteuse et remettez le canard. Ajoutez la sauce soja...



Ajoutez le vin...



Puis le sucre...



Et les zestes d'orange.



Ajoutez les champignons noirs.



Laissez mijoter sur feu très doux pendant 2 H.

Conseils

Braisée à feu très doux, la chair de canard est très tendre. Accompagnez le canard de chou braisé.

Variante Vins

St Joseph