

Cuisse de canard à l'oriental

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuisses de canard
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à s. de cumin
- 1 c. à s. de gingembre
- 1 c. à s. de coriandre
- 60 g de raisins blonds
- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 cube de bouillon de volaille
- 15 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation

1. Faire fondre le bouillon de volaille dans 50 cl d'eau bouillante. Saler et poivrer les cuisses de canard des 2 côtés.
2. Dans une sauteuse faire colorer les cuisses dans leur graisse en commençant par la côté peau et les réserver.
3. Jeter la graisse rendue par les cuisses. Dans la sauteuse , mettre les oignons, le miel, le vinaigre et les faire blondir. Ajouter le bouillon, l'ail les raisins et les épices. Bien mélanger le tout.
4. Ajouter les cuisses et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure en fermant la cocotte avec son couvercle. A la fin de la cuisson découvrir la sauteuse et laisser réduire la sauce pendant 15 min. à feu moyen. Réserver les cuisses de canard et ajouter la crème fraîche à la sauce. Porter à ébullition et stopper la cuisson.
5. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir en nappant les cuisses de canard de la sauce.

Lapin à la crème d'ail

Ingrédients (4 personnes)

- 1 tasse à café de bouillon (?)
- 1 c à s de persil haché
- 3 dl de crème fraîche
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 60g de beurre ou de margarine
- 2 oignons
- 2 grosses têtes d'ail
- 1 lapin découpé en morceaux

Préparation

- 1** : Assaisonner les morceaux de lapin avec du sel et du poivre. Eplucher et hacher finement les oignons.
- 2** : Dans une cocotte, faire chauffer le beurre (ou la margarine), y faire revenir et blondir les morceaux de lapin. Ajouter les oignons hachés, les faire fondre et blondir, sans brûler.
- 3** : Ajouter le bouquet garni et le vin blanc. Continuer la cuisson sans couvrir jusqu'à évaporation complète du vin, il faut que le jus de cuisson soit caramélisé. Déglacer avec le bouillon, couvrir, faire cuire 1 heure à feu doux.
- 4** : Défaire les gousses d'ail mais sans les éplucher. Les mettre dans une petite casserole d'eau froide, amener à ébullition et laisser frémir 5 à 10 minutes (selon la taille des gousses).
- 5** : Pelez les gousses d'ail (facile, il suffit d'appuyer sur le côté dur), réduire en purée avec la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement. Verser cette sauce dans la cocotte avec le lapin et faire frémir 5 minutes pour épaissir. Mettre dans un plat de service, parsemer de persil et servir rapidement.