

DAUBE DE CUISSES DE CANARD CHINOISE

Ingrédients pour 6 personnes

6 cuisses de canard,
3 carottes, 3 branches de céleri,
6 gousses d'ail, 3 oignons,
1 bouteille de chinon,
1 bouquet garni,
1 petite boîte de concentré de tomate,
1 cuillère à soupe de fond de volaille,
1 cuillère d'huile, sel, poivre.

▲ Emincer les oignons, couper les carottes en rondelles et les branches de céleri en tronçons, éplucher les gousses d'ail et retirer le germe. Faire dorer ces légumes dans la cocotte avec une bonne cuillère d'huile.

▲ Ajouter le bouquet garni, le sel et le poivre. Placer les cuisses de canard et recouvrir de vin.

Laisser mariner pendant 24 heures à couvert.

Le lendemain

▲ Sortir les cuisses de canard de la marinade, les égoutter et les faire dorer à la poêle, ceci éliminera une partie de la graisse.

Filter ensuite cette graisse et réserver la pour faire dorer des pommes de terre.

▲ Remettre les cuisses de canard dans la marinade et mettre la cocotte à chauffer. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant 3 heures bien couvert ; la sauce doit être courte.

▲ Egoutter les cuisses de canard. Filter la marinade. Ajouter le fond de volaille et le concentré de tomate, goûter, si cela vous semble trop acide ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.

Quand la sauce est à votre goût remettre les cuisses de canard et servir bien chaud dans la cocotte de cuisson.

*A boire avec un Chinon rouge corsé
(le même que celui qui a servi pour la marinade de préférence).*