



La Table des Lutins

Produits alimentaires de qualité et d'exception

Fiche recette :

Cuisses de canard au miel parfumé et abricots au romarin sauvage du Luberon



Marché pour 4 Personnes

4 cuisses de canard

1/2 cuillerée à café de cinq épices

1 verrine d' abricots au romarin sauvage du luberon

4 branches de romarin

1 cuillère à soupe de miel d'acacia

4 cl de Cointreau

Sel et poivre du moulin

2 cuillères à soupe de persil plat ciselé

2 clous de girofle

Réalisation

1. Disposez les cuisses de canard dans un plat de cuisson, assaisonnez avec du sel, du poivre, le cinq épices et le romarin, laissez rôtir 35 minutes à four chaud.
2. Versez le jus des abricots et le miel dans une cocotte avec les clous de girofle et le cointreau.
3. Portez le mélange à ébullition pendant 2 minutes, baissez le feu et ajoutez les abricots. Laissez mijoter 2 minutes.
4. Ajouter la crème fraîche et laisser cuire 3 minutes.
5. Laisser mijoter et réduire d'un tiers, ajouter les cuisses de canard, le persil ciselé.
6. Déposer les cuisses en assiette, napper légèrement de sauce aux abricots. Décorer de quelques abricots et de romarin. Servez très chaud.

On peut agrementer le tout avec des petites tomates cerise grappe braisées à l'huile d'olive et des pommes de terre poêlées

Recette du chef Christophe Perrin

chalet "Le Blanchot" - route de l'altiport - 73550 Meribel

