



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Tajine de canard au lait de coco

Pour 2 personnes | Très facile

35 min | **6.39€** La portion (prix indicatif)



Une recette mijotée de canard au lait de coco. Vous aurez besoin d'un peu de sucre (roux de préférence) et d'une noix de beurre pour démarrer la cuisson des cuisses et nourrir la sauce (facultatif).

Les ingrédients

- 2 pièce de Cuisse de canard
- 140 g de Riz long grain
- 2 pièce de Oignon jaune
- 2 gousses de Ail
- 10 g de Gingembre frais
- 0.75 c à c de Paprika
- 2 c à c de Coriandre en poudre
- 2 c à c de Fenouil en poudre
- 0.5 c à c de Ras el hanout
- 250 ml de Lait de coco (à cuisiner)
- 1.5 c à c de Cannelle en poudre
- 1 tige de Citronnelle fraîche
- 20 ml de Vinaigre de cidre, de pomme
- 20 ml de Whisky

Étapes de préparation

**Préparation** : 10 min**Cuisson** : 25 min**Attente** : 0 min

- 1 Hachez 2 gousses d'ail.
- 2 Épluchez 10 g de gingembre. Hachez-le.

Astuce de chef : utilisez le creux d'une cuillère pour l'éplucher plutôt que l'économe ou le couteau.

- 3 Écrasez la tige de citronnelle avec le dos d'un couteau (astuce pour que ses arômes se diffusent mieux).
- 4 Coupez 2 oignons en petits dés.
- 5 Mélangez dans un bol les épices : 3/4 d'une càc de paprika, 2 càc de coriandre, 2 càc de fenouil et la moitié d'une càc de ras el hanout.
- 6 Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle à feu moyen.
Quand il est mousseux, mettez les 2 cuisses de canard, peau vers le bas. Salez et poivrez.
Faites-les dorer quelques minutes en les retournant.
Réservez-les sur une assiette.
- 7 Ajoutez dans la poêle les épices (étape N°5). Mélangez pendant 30 sec.
- 8 Ajoutez ensuite l'oignon, la moitié de la citronnelle, l'ail, 1.5 càc de cannelle, le gingembre, 20 ml de vinaigre et 250 ml de lait de coco. Mélangez.
- 9 Remettez le canard et couvrez. Portez à ébullition puis faites cuire 15 min en maintenant un petit frémissement.
- 10 Pendant ce temps, faites cuire 140 g de riz selon les instructions indiquées sur le paquet.
- 11 Après 15 min, ajoutez dans la poêle 1/2 càs de sucre roux, 4 càc de cognac ou de whisky, du sel et du poivre.
Facultatif : mettez une noix de beurre.
Mélangez et faites épaissir la sauce quelques minutes. C'est prêt !
- 12 Servez avec le riz.
Ce plat peut être fait la veille et réchauffé, il n'en sera que meilleur.