

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/349410-cuisses-de-canard-braisees-au-miel-et-balsamique>

Journal des
Femmes

[Lancer l'impression](#)

Sans les avis
 Sans les images

[Fermer la page](#)

Cuisses de canard braisées au miel et balsamique

Préparation : 20 mn | Cuisson : 60 mn | Difficulté : Facile



Pour 2 personnes

2 cuisses de canard
7 cl de porto
2 cuillères à soupe de miel
4-5 carottes
3 échalotes
8 champignons de Paris
2,5 cl de vinaigre balsamique

1 Sortir les cuisses de canard au moins une demi-heure avant de les cuire.

Peler les échalotes, les champignons et les carottes. Couper les carottes en rondelle de 2-3 mm d'épaisseur. Couper les champignons en deux.

2 Enduire les cuisses de canard de miel et les faire caraméliser pendant 5 minutes, côté peau, en prenant garde à ce qu'elle ne brûle pas.

Retourner les cuisses de canard et ajouter les échalotes. Remuer un peu pour les faire légèrement caraméliser. Baisser le feu et **déglacer** avec le vinaigre balsamique.

3 Gratter un peu le **fond** du faitout pour décoller les sucs de cuisson.

Ajouter les champignons de Paris coupés en deux et remuer pendant 2 minutes pour les faire colorer. Ajouter ensuite les carottes en rondelle et remuer pour les enrober de balsamique.

4 Verser le porto et 5 cl d'eau. Les champignons vont rendre de l'eau à la cuisson.

Ajouter un brin de romarin, couvrir et laisser **mijoter** à petit feu pendant 45-50 minutes environ.

5 Servir avec du riz ou des tagliatelles.

Pour finir... Pour gagner du temps, utilisez votre cocotte-minute !

[Retour à la recette](#) [Fermer la fenêtre](#)

Copyright 2007 Benchmark Group