

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

Recette proposée
par Christelle Vogel

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 **déglicer** 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