FICHE RECETTE

Mise à jour : 29/04/2024

Cuisses de canard braisées à l'orange et au miso

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Cuisses de canard	~
5 PCE	Oranges	~
5 PCE	Echalotes	~
10 PCE	Kumquats	~
0.25	Framboises	~
0.75	Eau	~
0.02	Bouillon de volaille déshydraté BIO en boîte 1 kg KNORR	0207405
0.02	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
2 PCE	Badiane entière en sachet 500 g CARAVELLE	0097153
0.1	Vin d'Espagne blanc 11° en cubi 5 L FDL	0238019
0.1	Vinaigre de riz en bouteille 50 cL BEAUFOR	0162781
2 PCE	Zestes d'oranges	~
0.15	Pur jus d'orange en brique 1 L PLEIN FRUIT	0090090
0.28	Pâte miso en barquette 300 g HIKARI MISO	0137211
0.15	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

1. Préparation de la sauce :
Dans une casserole, mélanger le vin et le vinaigre de riz et porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 20 secondes pour que l'alcool s'évapore.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

2. Sur feu doux, ajouter la pâte de miso et mélanger. Lorsque le miso est complètement dissous, remettre à nouveau sur feu vif et ajouter le sucre en poudre, en mélangeant constamment. Une fois que le sucre est totalement dissous, retirer la casserole du feu.
3. Ajouter les zestes et jus d'oranges et laisser refroidir à température ambiante.
4. Cuisson des cuisses :
   Épluchez les échalotes, émincez-les finement.
5. Chauffer une sauteuse, faire revenir les cuisses de canard sur toutes les faces pendant environ 10 minutes puis les répartir dans un bac gastro.
6. Dans la sauteuse débarrassée, faire revenir les échalotes puis déglacez avec le jus des oranges. Ajoutez l'étoile de badiane, la purée de gingembre et couvrir avec le bouillon de volaille. Laisser bouillonner 5 minutes puis verser dans le bac.
7. Couvrir et enfourner pour 90 minutes. Hors four, ajouter des rondelles de kumquats.
8. Servir chaud, accompagné de framboises et pommes grenailles.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation