

## **Cuisses de canard à l'orange - Maminka**

**4 pers** – 4 à 5 cuisses de canard avec peu de peau

150 g sucre

1cs huile olive

6 oranges ou 3 belles oranges de table et 200g de jus d'orange

½ verre de vinaigre et ½ verre eau (environ 75g)

½ verre de Cointreau ou Grand Marnier

1C soupe Maïzena

sel, poivre

1 - Faire **revenir les cuisses** de canard dans un peu d'huile olive dans une **cocotte**.

**Saler, poivrer**, couvrir et laisser cuire à **feu très doux** durant 45 à 60 minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre. (il faut parfois plus 90 minutes).

2 - Pendant ce temps là, **peler 3 oranges**. Blanchir la peau durant 5 minutes dans de l'eau bouillante. Garder la moitié pour la décoration. L'autre moitié doit être coupée en petits morceaux (**julienne**).

3 – Dans une poêle, faire un **caramel foncé** avec 150 g de sucre. Ajouter ½ verre d'eau et ½ verre de vinaigre. Laisser réduire afin de faire évaporer les vapeurs acides.

4 – Ajouter alors le **jus de 3 oranges ou 250g de jus d'orange**, et la julienne.

5 – Mettre dans la cocotte contenant les cuisses, le mélange caramel, vinaigre, jus d'orange, julienne

6 - Cuire à **feu doux une dizaine de minutes**.

7 – Peler **3 oranges et les mettre en quartiers**. Les ajouter 5 minutes avant la fin dans la cocotte.

8 – Mettre les cuisses de canard dans un plat chauffé. Décorer avec les zestes et les quartiers d'orange.

9 - Ajouter ½ verre de Cointreau dans lequel on aura dilué 1 CS de Maïzena dans la sauce. Donnez un bouillon pour épaissir la sauce. Mettre su le canard ou dans une saucière.

Servir avec des pommes vapeur ou sautées ou du riz + champignons

*Les 2 premières étapes peuvent se préparer la veille*

NB la sauce au caramel est beaucoup moins bonne le lendemain.