

Muslos de Pato glaseados con Kumquats



Ingrédients pour 4 personnes:

4 cuisses de Canard.
250 gr de Kumquats frais.
8 Kumquats confits.
2 Oranges.
100 gr de Sucre.
20 gr de Gingembre.
noix de Muscade.
Sel et Poivre.

Préparation:

- Peler le gingembre et le râper.
- Hacher les kumquats frais et confits.
- Presser les oranges.
- Verser le sucre dans une petite casserole et faites-le chauffer.
- Lorsqu'il blondit, ajouter la moitié du jus d'orange hors du feu.
- Remuer, puis remettre à cuire 5 min.
- Laisser refroidir avant d'ajouter le gingembre et les kumquats.
- Placer les cuisses dans un plat à four.
- Verser dessus le jus aux kumquats et laissez mariner 3 h.
- Préchauffer le four à th 8 (240°).
- Enfourner les cuisses, faites cuire 45 min en arrosant plusieurs fois.
- Sortir le plat du four, et dégraisser le jus en ne gardant que les sucs de cuisson.
- Déglacer avec le reste de jus d'orange.
- Verser dans une casserole.
- Porter à ébullition, assaisonner et arrêter le feu.
- Dresser les cuisses sur des assiettes chaudes, les arroser de sauce.

Conseils:

Servir avec une purée de pommes de terre, de patates douces ou de dattes fraîches.
Accompagner d'un vin blanc d'Alsace moelleux.