

## Cuisses de Canard laquées au café et confit de chou rouge

- par le Chef Didier Girol, ACTIOMEDIA Inc. -

*Dans cette recette, j'ai choisi le café Trucillo Special Bar. Son arôme intense et sa douceur de goût sauront parfaitement se marier avec une volaille de caractère telle que le canard.*

Pour 4 personnes



### CUISSES DE CANARD

#### Ingrédients

- 4 belles cuisses de canard
- 125 ml (1/2 tasse) de miel toutes fleurs
- 2 c. à thé de café **Trucillo Spécial Bar**, moulu fin
- 1 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1/2 c. à thé de graines de fenouil séchées
- 1/4 de c. à thé de gingembre en poudre
- Huile d'olive



#### Préparation

- Huiler légèrement le fond d'un plat allant au four et y déposer les cuisses.
- Mélanger tous les ingrédients.
- Badigeonner à l'aide d'un pinceau les cuisses de canard sur toute leur surface.
- Mettre à cuire dans un four à 200°C / 400°F pendant 15 minutes, retourner à mi-cuisson.
- Retourner à nouveau puis continuer la cuisson pendant environ 15 minutes à 175°C / 350°F.
- Vérifier régulièrement la cuisson, la prolonger au besoin.
- À la sortie du four, couvrir de papier aluminium pendant 5 minutes. Servir.



[www.noircafe.com](http://www.noircafe.com)



## **CONFIT DE CHOU ROUGE**

### **Ingrédients**

1 petit chou rouge  
2 oignons moyens  
15 ml (1 c. à soupe) de sucre granulé  
125 ml (1/2 tasse) de vin rouge  
125 ml (1/2 tasse) d'eau  
4 abricots secs  
5 ml (1 c. à thé) de gingembre en poudre  
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive

### *Pour la marinade*

15 ml (1 c. à soupe) de sucre granulé  
5 ml (1 c. à thé) de sel  
45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de Xérès, ou autre

### **Préparation**

#### *La veille*

Couper le chou en quatre, retirer le trognon (grosse partie blanche).

Émincer le chou en fines lanières, les rincer à l'eau froide et les égoutter.

Mettre le chou émincé dans un saladier, ajouter les ingrédients de la marinade, remuer, couvrir et laisser reposer au réfrigérateur.

---

Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive à chauffer.

Éplucher et émincer les oignons. Les faire fondre doucement dans la cocotte (pas de coloration) en remuant régulièrement.

Pendant ce temps, mettre le chou à égoutter et couper les abricots en petits cubes.

Lorsque les oignons sont cuits sans coloration, ajouter le chou, les cubes d'abricots, l'eau, le vin et le sucre. Laisser mijoter très doucement 30 minutes à découvert, puis 2 heures à couvert en remuant régulièrement.

Servir le chou avec les cuisses.

### **NOTE DU CHEF**

- Pour faire une sauce pour accompagner les cuisses de canard, prélever du jus de cuisson à la sortie du four et déglacer avec un peu de Calvados ou de Sortilège.
- Les cuisses de canard au confit de chou rouge s'accompagnent de pommes de terre sautées ou de purée (pommes de



[www.noircafé.com](http://www.noircafé.com)

