

CUISSES DE CANARDS A L'ANANAS



POUR 6 PERSONNES :

Cuisses de canard	6
Ananas	1
Oignons jaunes	3
Echalottes	2
Ail	5 gousses
Fond de volaille	100 cl
Sel & poivre	modéré
Ciboulette	0,25 g
Vin blanc sec	15 cl
Crème fraîche	20 cl

Saisir les cuisses dans un faitout, bien dorer de chaque côté, débarrasser les cuisses et faire suer les oignons et échalotes, déglacer au

vin blanc sec, mouiller avec un fond de volaille, remettre les cuisses dans le fond de préparation et laisser mijoter 1h15. Après la cuisson, rajouter la crème et laisser réduire. Rajouter dans la sauce les morceaux d'ananas, coupe selon votre choix, laisser cuire 10 minutes de plus, puis ensuite débarrasser dans un récipient cuisses et morceaux d'ananas mixer la sauce, vérifier l'assaisonnement, dresser sur assiette.

Suggestion du chef : Servir avec un vin de Cahors.