

Tagine de Moquette de Vendée et cuisses de canard aux épices douces

par Création et Stylisme
Culinaire



V. Cheneau, www.creation-stylisme-culinaire.com

Ingrédients (pour 6) :

- 800g de Moquette de Vendée
- 6 cuisses de canard
- 2 oignons
- 6 gousses d'ail
- Badiane (« anis étoilé »), clou de girofle, cannelle et curcuma
- 2 poignées de raisins secs
- Sel



Préparation :

La veille au soir, placer la Moquette de Vendée à tremper dans l'eau froide toute la nuit.

Peler et émincer les oignons en fines lamelles. Les faire blondir quelques minutes dans une grande sauteuse avec un filet d'huile d'olive puis réserver.

Dans la même sauteuse, faire dorer les cuisses de canard à feu vif.

Adjoindre ensuite les oignons, les gousses d'ail en chemise ainsi que les épices : une étoile de badiane, deux clous de girofle, une pincée de cannelle et une autre de curcuma.

Ajouter la Moquette de Vendée et couvrir d'eau froide jusqu'à 2 cm au-dessus des grains.

Laisser cuire à feu doux, à couvert, 1h15 à 1h30 ou 45 minutes en autocuiseur.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajouter les raisins secs et saler à convenance.

Servir bien chaud. Bon appétit !