

Cuisses de canards au four et leurs pommes de terre



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Préchauffer** le four à 180°C.
- **Tapisser** votre plat allant au four d'un filet d'huile.
- **Eplucher** l'oignon et les pommes de terre. **Découper** l'oignon en fines lamelles et les pommes de terre en plus ou moins gros morceaux selon votre préférence. **Mettre** le tout au fond du plat.
- **Saler** et **poivrer** les cuisses de canard puis les **déposer** côté peau au-dessus de la garniture. **Ajouter** 150ml d'eau avec le cube de bouillon. Vous pouvez **ajouter** du thym, du romarin ou autres herbes aromatiques de votre choix afin de **parfumer** le plat.
- **Enfourner** votre plat pendant 45 minutes en arrosant de temps en temps les cuisses de leur propre graisse. Ensuite, **retourner** les cuisses côté chair et **remuer** les pommes de terre. **Rajouter** un peu de bouillon si nécessaire. **Laisser cuire** à nouveau 45 minutes. La peau des cuisses doit être légèrement grillée et les pommes de terre fondantes.
- **Dresser** votre plat en déposant d'abord les cuisses de canard puis les pommes de terre que vous aurez pris le soin d'**égoutter**.



INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de canard
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon
- Thym ou romarin
- 6 pommes de terre
- Huile
- Sel, poivre



10 min



1h30



2/5