



## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Retirer** la peau de vos cuisses de canard.
- Dans une cocotte, **faire chauffer** un peu d'huile d'olive. Y **déposer** les cuisses de canard et les laisser colorer. Ensuite, les retirer de la casserole.
- **Découper** l'oignon en rondelles et le faire revenir dans la casserole. Lorsque l'oignon a commencé à changer de couleur, il faut remettre les cuisses dans la casserole.
- Dans un bol, **mélanger** l'ail, les 4 épices, la cannelle, le gingembre et les **verser** dans la cocotte. **Ajouter** également les tomates, le miel, les pois chiches et les raisins secs. **Recouvrir** le tout avec le bouillon en y ajoutant le sel et le poivre.
- **Laisser mijoter** 30 à 40 minutes. En fin de cuisson, **ajouter** les olives si vous souhaitez en mettre dans votre plat.
- **Servir** le tajine de cuisse de canard bien chaud et accompagné de semoule ou de petits légumes.



## INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de canard des Landes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates pelées
- 1 c.à.c. de mélange 4 épices
- 1c.à.c. cannelle
- 1c.à.c. gingembre
- 1 boîte de pois chiches
- 2 cubes de volailles
- 3 c.à.s. de miel
- 50 g de raisins secs
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Olives (facultatif)



20 min



30-40 min



2/5