

## Cuisse de canard à la crème de cassis & poires

**Ingrédients :**    *Pour 6 personnes*

- 6 cuisses de canards
- 30 cl de crème de cassis
- 40 cl de vin rouge
- 35 cl de fond de volaille
- 2 grosses échalotes
- 2 grosses carottes
- 6 poires conférence
- 35 g de beurre
- sel, poivre et persil plat



**Préparation :**

**Cuisson des cuisses :**

- Dans un wok ou cocotte faire saisir les cuisses de canard sur les 2 cotés, puis les retirer ainsi que les 2/3 de la graisse. Réserver .
- Mettre dans le wok les échalotes et carottes préalablement coupées et laisser fondre 5 minutes environ.
- Remettre dans le wok les cuisses de canard, 20 cl de crème de cassis, le vin rouge et le fond de volaille. Laisser mijoter 2 heures à feu doux.

**Poires :**

- *Eplucher les poires, les couper en 4 sur la longueur et retirer le cœur. Les faire dorer dans une poêle avec du beurre en y versant le reste de la crème de cassis.*
- *Ajouter ensuite les poires dans le wok et laisser à nouveau mijoter 30 minutes. Saler et poivrer selon goût.*

*Servir en assiette individuelle en décorant d'une feuille de persil plat*