



### Ingrédients pour 4 pers

4 cuisses de canard confites Fiers de Nos Terres  
 2 gros oignons émincés  
 2 pommes coupées en 6/8 quartiers  
 200 g de figuettes réhydratées  
 2 cac de cannelle  
 1 cac de quatre épices  
 1 cac de curcuma  
 3 cas de miel  
 3 cas de vinaigre de xérès  
 20 cl de bouillon de volaille  
 1 bouquet de coriandre ciselée

### Temps >>

**Préparation**  
30 min

**Cuisson**  
45 min

Dans une grande cocotte en fonte, ou un plat à tajine si vous avez, faire dorer les quartiers de pommes dans la graisse de canard (celui de la boîte) et réserver.

Dans la même cocotte, faire dorer les oignons en rajoutant un peu de graisse de canard. Rajouter les épices et le poivre puis mélanger.

Lorsque les oignons caramélisent un peu, ajouter le miel, le vinaigre et le bouillon de volaille. Laisser cuire sur feu doux pendant 15 mn.

Pendant ce temps, faire dorer les cuisses de canard sous le gril du four. Lorsqu'elles sont bien dorées, les déposer sur les oignons avec les quartiers de pommes et les figuettes.

Laisser cuire 5-10 mn pour que les épices enrobent le mélange. La sauce doit être légèrement sirupeuse, rectifier l'assaisonnement si besoin.

Parsemer de coriandre fraîche avant de servir

Photo non contractuelle, suggestion de présentation - Crédit Photo Studio Prigent