

Pintades aux poires à l'espagnole.



Canard aux poires à l'espagnole, la recette est avec du canard, j'ai remplacé par des cuisses de pintades que j'avais dans le congélateur

Pour 4 personnes

1 canard de 2 kg
1 pincée de muscade râpée
½ cac de paprika fumé
1 pincée de clou de girofle réduit en poudre
2 poires fermes pelées et coupées en quatre
8 échalotes pelées
8 petites carottes épluchées en laissant la base
2 gousses d'ail émincées
1 bâton de cannelle
1 feuille de laurier et 1 branche de thym
6 cas de xérès, (j'ai mis du porto rouge)
75 cl de bouillon de volaille, (J'ai mis 20 cl)
100 g d'amandes grillées
25 g de chocolat
Sel et poivre du moulin

Dégraissez le canard avant de le découper en huit morceaux, et faire dorer à la poêle

Dans un saladier, mélangez la muscade, le paprika, le girofle, salez et poivrez, saupoudrez les morceaux de canard de ce mélange

Mettez les morceaux de canard dans la mijoteuse avec les quartiers de poires, les échalotes et les carottes, ajoutez l'ail, le laurier, le thym, la cannelle, le xérès et le bouillon de volaille

Laissez mijoter environ 5 heures à chaleur douce, dégraissez le jus de cuisson

Mixez finement les amandes grillées avec les morceaux de chocolat dans le thermomix.

Récupérez 10 cl de sauce dans une casserole, laissez réduire, ajoutez 10 g de beurre puis le chocolat.

Arrosez le canard de sauce avant de servir.



Imprimer la recette