



Tajine de Canard aux poires

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 cuisses de canard
4 poires
1 oignon
1 poignée de raisins secs
1/2 litre de bouillon de volailles
curcuma
3 clous de girofle
1 bâton de cannelle
gingembre en poudre
1càs de miel

Dorer les cuisses de canard dans le tajine.

Enlever la graisse et ajouter l'oignon émincé, 1 pincée de curcuma, les clous de girofle, 1 pincée de gingembre en poudre, le bâton de cannelle, le miel et les raisins.

Laisser caraméliser le tout.

Ajouter le bouillon de volaille et couvrir.

Laisser mijoter pendant 40 minutes.

Ajouter les poires et cuire encore 10 minutes sans couvrir.

