

## CUISSE DE CANARD NORMANDE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 18 min
- **Temps de cuisson** : 90 min
- **Origine** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- **6 cuisses de canard**
- **75 cl de cidre doux**
- **50 cl de bouillon de volaille**
- **50g de beurre**
- **100g d'échalote**
- **50 cl de crème fraîche**
- **3 pommes granny smith**
- **25g de sucre en poudre**
- **Sel et poivre du moulin**

### Etapes de préparation

1. Beurrez le fond de la cocotte. Couvrir le fond d'échalotes. Disposer les cuisses.
2. Mouiller avec le cidre et le bouillon de volaille.
3. Saler et poivrer.
4. Faire cuire environ 1h15 min à 170°C (T 5-6).
5. Eplucher les pommes et les couper en quartiers. Les poêler au beurre en les saupoudrant de sucre.
6. Réserver les cuisses et les garder au chaud. Réduire le jus de cuisson et rajouter la crème fraîche.
7. Dresser les cuisses sur des assiettes chaudes. Entourer les cuisses de pommes. Napper de sauce au cidre.

