



### **Petits farcis de canard confit à l'orange**

**Pour 6 personnes.**

**Préparation 20 min**

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur :**

- 6 grandes feuilles de chou vert
- 1 orange

#### **Le volailler :**

- 430 g de cuisse de canard confite AOP (celles de chez Picard sont très bien)

#### **Le crémier :**

- 180 g de beurre

#### **L'épicier :**

- 80 g de raisin de Corinthe
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2 pincées de Ras El Hanout
- 1 cuillère à café de miel
- ½ tablette de bouillon de volaille, du sel et du poivre

1. Si vous les avez achetées chez Picard, faites décongeler vos cuisses au micro-ondes.
2. Faites bouillir de l'eau dans un faitout pour y faire cuire 5 minutes les feuilles de chou. Rincez-les à l'eau très froide pour qu'elles gardent leur jolie couleur verte.
3. Pendant ce temps, occupons-nous de l'orange : Prélevez un zeste de 5cm sur 3 à peu près que vous découperez en petits morceaux. Réservez-le. Prélevez de cette orange : 70 ml de son jus. Réservez.



4. Dans une jatte : effilochez vos cuisses. Ajoutez les zestes d'orange, le Ras El Hanout, les raisins de Corinthe. Salez, poivrez. Mélangez à la cuillère. A la base et au milieu de la feuille de chou, déposez une cuillère à soupe de cette farce. Repliez-les (comme ci-dessous). Ficelez-les pour qu'elles ne se défassent pas à la cuisson.



5. Dans une cocotte, faites fondre le beurre avec l'huile, ajoutez l'eau, la demie tablette ainsi que les farcis. Faites les revenir sous feu doux à couvert pendant 35 minutes (pour vous assurer de la bonne cuisson, pointez votre couteau dans la partie la plus épaisse de la tige de votre feuille de chou, vous ne devez ressentir aucune difficulté).
6. Quand vos petits farcis sont cuits, retirez-les de la cocotte. A la place, mettez le jus d'orange et le miel. Faites revenir doucement 5 minutes et nappez vos farcis de cette sauce. Envoyez !