



Cuisses de Canard de Barbarie aux Pruneaux secs

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 cuisses de Canard de Barbarie
- 350 g de Pruneaux secs dénoyautés
- 20 cl de Vin rouge
- 2 feuilles de Laurier
- 1 cuil. à café de poivre moulu
- Sel
- 1 cl d'huile d'Olive
- 20 g de Beurre
- 2 cuil. à soupe de Crème
- 15 g de Farine
- 400 g de Tagliatelles

La marinade : mettre les pruneaux à mariner dans le vin pendant 2 heures.

Bien faire revenir les cuisses de tous les côtés pour que la peau soit bien rôtie, et verser les pruneaux et la marinade sur les cuisses. Ajouter les feuilles de laurier, le poivre. Laisser cuire pendant une heure à feu modéré.

Pour lier la sauce, faire une petite masse avec le beurre et la farine. A la fin de la cuisson, rajouter cette masse et la mélanger à la sauce. On apporte la dernière touche en incorporant la crème en la battant au fouet.

Présenter les cuisses sur les assiettes avec les Tagliatelles qu'on aura entre temps fait cuire, et verser dessus la sauce.