

Canard à la vanille

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 cuisses de canard
- un peu de graisse de canard
- 4 oignons
- 3 tomates
- 2 carottes
- 5 gousses d'ail
- 2 ou 3 clous de girofle
- 4 gousses de vanille
- 100g de gingembre
- une pincée de muscade
- 1 c.à.c. de curcuma
- 10 cl de rhum
- une c.à.c. de miel
- sel et poivre en grains

*Faire dorer le canard dans la graisse puis ajouter le rhum ; flamber.
Réserver les cuisses de canard.*

Dans la même marmite ajouter les oignons émincés, les gousses d'ail entières non pelées, les clous de girofles, le muscade, le curcuma, les grains de poivre et le gingembre haché. Laisser mijoter jusqu'à ce que le tout prenne une jolie couleur. Ajouter le miel.

Ajouter le canard, mélanger et y incorporer les gousses de vanille, préalablement fendues et grattées. Mettre les tomates coupées en dés et les carottes en tout petits morceaux. Mouiller avec de l'eau afin que le canard soit couvert aux $\frac{3}{4}$. Laisser mijoter environ 1 heure (selon qualité du canard).

Accord met et vin : *Un Brouilly ou un blanc aux arômes de fruits exotiques tel Château d'Ollières cuvée Prestige (AOC Coteaux Varois).*