

# Confit de canard aux dattes, pommes et épices

Bonjour à toutes et tous,

(Avec un peu de retard) Je vous retrouve ce matin pour une nouvelle idée de plat de fêtes de fin d'année. Celui-ci a été une excellente découverte d'un point de vue gustatif et d'un point de vue praticité/simplicité, donc j'espère qu'elle vous plaira.

Pour être franche avec vous, cette année, je suis complètement larguée sur la préparation des fêtes et en particulier sur la possibilité de « crash-tester » des recettes avant Noël. Le travail m'a envoyé en déplacements à droite à gauche et j'ai l'impression de passer mes week-end à courir pour au moins accomplir les tâches du quotidien. Il y a eue deux exceptions : les rochers chocolat amande (à retrouver par ici) et la recette du jour. J'ai repéré cette recette dans une vieille revue de cuisine il y a longtemps (un « elle à table » il me semble) et l'avais photographiée au cas où. Elle présentait deux avantages de taille : 1 – être à base de [confit de canard](#) – ingrédient adoré de mes gourmands – 2 – être simple à préparer.

J'ai donc profité un bout de week-end calme avec de généreuses courses au marché pour provisionner les ingrédients puis la cuisiner. Côté facilité, elle coche toutes les cases. Côté saveurs, je peux vous dire qu'elle a séduit toute ma tablée. Le confit est fondant. L'association canard-datte fonctionne du tonnerre. Les pommes et le miel apportent une note sucré-salée. Les épices la petite touche de pep's qui convient. C'est clairement une recette « valeur sûre » que j'aurais clairement plaisir à ressortir pour Noël ou pour toute autre occasion.

Je suis donc particulièrement enthousiaste à partager cette recette de confit de canard, dattes et pommes avec vous. J'espère qu'elle vous inspirera. Bonne journée ☐

*- Confit de canard -  
aux dattes, pommes et épices*



## # Recette : Confit de canard aux dattes, pommes, épices

Saison de la recette : Novembre – Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### # Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 4 cuisses de canard confites (maison ou non)
- Un peu de graisse de canard
- 200 g de dattes dénoyautées
- 2 à 4 pommes (selon la taille)
- 2 gros oignons
- 1 cuillerée à café de cannelle moule
- 1 cuillerée à café de gingembre moulu
- 1 cuillerée à soupe de curcuma moulu
- 1 cuillerée à café de coriandre
- 3 cuillerées à soupe de vinaigre de xérès
- 3 cuillerées à soupe de miel liquide
- 30 cl de bouillon de volaille ou d'eau,
- sel, poivre

### # Réalisation

- Épluchez et émincez les oignons. Lavez les pommes, retirez les trognons et coupez les en quartiers.
- Dans une sauteuse, faites chauffer la graisse de canard puis faites y dorer les oignons émincés.
- Une fois les oignons translucides, ajoutez les quartiers de pomme et faites dorer 2 minutes.
- Ajoutez les épices, poivrez, mélangez pour enrober et retirez les pommes.
- Ajouter le miel, le vinaigre, le bouillon de volaille ou l'eau puis portez à ébullition 3 minutes.
- Remettez les pommes, placez les cuisses de canard, les dattes et laissez cuire à feu doux 10 à 15 minutes.
- Laissez sur feu doux jusqu'à ce que la sauce soit légèrement sirupeuse. Salez et rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

## # Astuces

- *Variantes* : Vous pouvez remplacer les dattes par des figues ou un mélange de figues et d'abricots secs.
- *Accompagnement* : d'avis unanime de mes gourmands, des pommes de terres sautées ou des röstis sont le meilleur accompagnement.
- *A l'avance* : le plat peut être préparé 24h à l'avance et réchauffé doucement. (Note : Si vous réalisez votre confit de canard maison, faites le la veille pour être certain(e) qu'il soit suffisamment confit)
- *Grande Tablee* : Vous pouvez tout à fait réaliser cette recette pour une très grande tablée avec un x2 , x3 sur les ingrédients. Elle passera bien à l'échelle de la grande tablée sans ajouter de la difficulté.



Confit de canard, dattes, pommes, épices

## A découvrir aussi

Des idées d'accompagnement :

- [Galettes de courge spaghetti](#)
- [Purée de potimarron](#)
- [Pommes de terre tapées](#)



© Au Fil du Thym

Purée de potimarron