Cuisses de canard à l'orange et pommes de terre vapeur

Des cuisses de canard cuites doucement à la vapeur puis dorées au four, avec une sauce à l'orange. Un plat de fête abordable.

4 personnes	15 min préparation	70 min cuisson	85 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 4 cuisses de canard
- 600 g de pommes de terre
- 500 ml d'eau
- 3 oranges
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de thym

Préparation

1. Verser l'eau et le sel dans le bol.
2. Placer les cuisses assaisonnées dans le Varoma et les pommes de terre épluchées dans le plateau du dessus.
3. Cuire à la vapeur.
   50 min / Varoma / vitesse 1
4. Déposer les cuisses dans un plat, les dorer 15 minutes à 200°C au four.
5. Vider le bol, y verser le jus des oranges, le miel et le vinaigre.
6. Réduire la sauce.
   10 min / 100°C / vitesse 1
7. Servir les cuisses avec la sauce à l'orange et les pommes de terre.

Le conseil de Tiha
Récupère la graisse de canard dans le bol de cuisson pour faire rissoler les pommes de terre.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.