**Cuisse de canard et sauce aux figues de cactus**

**figues de cactus**  
**oranges**  
**carottes**  
**échalotes**  
**ail**  
**bouillon de poulet**  
**thym**  
**romarin**

**laurier**  
**sel et poivre**  
**Mandarin Napoléon**  
**cuisses de canard confites**  
**graisse de canard**  
**huile d'olive**  
**figues**  
**vieux balsamique**

**La sauce.** Gardez une figue de cactus. Pelez les autres et en poids à peu près la même quantité d'oranges. Epluchez deux carottes, des échalotes et quelques gousses d'ail. Mettez tout dans le mixeur et mélangez jusqu'à obtenir une pulpe. Portez à ébullition le bouillon de poulet avec des branches de thym et de romarin et deux feuilles de laurier. Ajoutez la purée de fruits et laissez cuire à couvert pendant une vingtaine de minutes.

Tamisez la sauce. Réduisez et assaisonnez à votre goût avec du poivre, du sel et un verre de Mandarine Napoléon. Liez la sauce si vous le souhaitez.

**Cuisses de canard confites.** Faites frire les cuisses de canard dans une poêle avec un peu de graisse de canard jusqu'à ce que la peau devienne croustillante.

**Autres préparatifs**. Coupez le reste des fruits du cactus en tranches centimétriques fines à la trancheuse à pain ou à la mandoline. Faites de même avec une orange. Badigeonnez les tranches d'huile d'olive et faites-les griller dans une poêle à griller.

Lavez les figues, coupez-les en travers jusqu'à la moitié. Arrosez-les de balsamique. Mettez-les dans un plat à four sous un gril chaud pendant 5 minutes. Rôtissez les amandes effilées dans une poêle à sec.

Coupez des tranches d'un demi-centimètre dans une patate douce. Faites-les cuire à la vapeur à moitié en trois minutes. Laissez refroidir puis découpez des cercles légèrement plus grands que le diamètre des figues avec un anneau. Saupoudrez-les de cumin en poudre et de poivre, puis faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Coupez deux oignons en rondelles. Faites-les frire à 170°C. Faites attention à la couleur. Lorsqu'ils deviennent brun doré, il est temps de les sortir de la friteuse. Laisser-les sécher sur du papier de cuisine.

**Dans l'assiette**. Un miroir de sauce avec une cuisse de canard sur le dessus. A côté, une rondelle de patate douce avec une figue grillée sur le dessus. Arrosez la figue d'un peu de vieux vinaigre balsamique et saupoudrez le tout d'amandes grillées.

Mettez un tas d'oignons frits dans l'assiette et disposez dessus les tranches d'orange et la figue de cactus grillée.

Servir avec des croquettes de pommes de terre ou toute autre préparation de pommes de terre de votre choix.