



(Source : www.cuisineaz.com)

Canard sauvage aux pommes Reinette



Temps de préparation : 1h
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour six personnes:

- 2 beaux canards
- 2 l de fond brun ou de bouillon
- 25 g de sucre semoule
- 1 dl de vinaigre
- 5 cl d'huile
- 80 g de beurre
- 1,2 kg de pommes Reinette (farce)
- Gelée de groseilles (farce)
- 80 g de beurre (farce)

Préparation le jour même :

Préchauffez le four à th.6 (180°C).

Préparez les canards et les pommes. Faites sauter les pommes à la poêle dans le beurre, saupoudrez de cannelle;

Assaisonnez l'intérieur des canards, farcissez-les des pommes, coudez l'ouverture et salez-les et poivrez. Enduisez d'huile et de beurre.

Faites rôtir les canards à four chaud pendant 40 min, le jus de cuisson doit être rosé.

Mouillez souvent. Faites caraméliser le sucre avec un peu d'eau, mouillez avec le vinaigre;

Retirez les canards mais gardez-les au chaud. Dégraissez le jus de cuisson et déglacez-le avec la sauce caramel. Ajoutez le fond brun, laissez réduire et passez cette sauce;

Ajoutez la gelée de groseille et faites chauffer sans bouillir. Découpez les canards et servez-les avec la sauce en saucière.