



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Canard Colvert à l'Armagnac

🔑 A commencer la veille

Ingrédients :

- 1 canard colvert
- 50 g de mie de pain brioché
- 10 cl d'Armagnac
- 1 cuillère à café de thym, sarriette et romarin
- 1/2 gousse d'ail
- 2 oignons
- sel fin
- poivre au moulin

Sauce :

- 2 oignons
- 4 belles tomates fraîches
- poivre au moulin
- sel fin

Préparation la veille :

Plumez et videz le canard en écartant les pattes et les ailes. Réservez le foie dans une terrine.

Hachez les herbes, pelez et hachez les oignons et l'ail.

Ajoutez au foie la mie de pain, le thym, la sarriette, le romarin, les oignons et l'ail hachés, salez et poivrez à votre goût, et arrosez d'Armagnac.

Laissez reposer deux heures avant de mélanger.

Reprenez la farce, mélangez-la pour amalgamer les ingrédients. Farcissez en le colvert, et laissez reposer toute la nuit.

Préparation le jour même :

Préchauffez le four 10 minutes à 220°C, thermostat 8.

Pelez et émincez les oignons, lavez et coupez les tomates en quartiers, et disposez-les autour du colvert farci.

Mettez au four, et laissez cuire 45 minutes environ.

A la sortie du four, mettez le colvert sur une planche et découpez-le.

Sortez la farce. Passez les oignons, tomates, et jus de cuisson au chinois, ajoutez au jus un peu de poivre fraîchement moulu, et mélangez-le à la farce.

Disposez les morceaux de colvert, qui doivent être légèrement rosés, sur des assiettes, entourés de la farce au jus.