



(Source : <http://www.grives.net>, recette de Jo la Grive)



## Canard colvert sauce miel noisettes

### Ingrédients pour deux personnes :

- 1 beau canard colvert
- 40 g de miel
- 30 g de noisettes
- 15 cl de vin rosé
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 grosse endive
- 1 ciboule
- 6 baies de genièvre
- 500 g de chanterelles fraîches (ou 200 g séchées)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

### Préparation :

Levez les ailes, cuisses et filet du canard. Ne jetez pas la carcasse.

Faites colorer la carcasse fortement (mais sans la griller) dans une cocotte avec de l'huile d'olive; lorsqu'elle est bien saisie, ajoutez le vin rosé, les grains de genièvre écrasés, de l'eau à hauteur, salez et poivrez. Donnez un bouillon et écumez.

Faites réduire à découvert durant 1h à petit feu, puis réservez le jus.

Durant ce temps, émincez l'endive et mettez-la dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et faire cuire à couvert durant 45 mn, en remuant régulièrement.

Au bout de 40 mn de cuisson du jus de la carcasse, faites rendre l'eau de végétation des chanterelles à sec, lorsqu'elle celle-ci est évaporée, ajoutez un filet d'huile d'olive, saler, poivrer, faites cuire 5 mn à feu moyen.

Ajoutez ensuite la crème fraîche et prolongez la cuisson 5 mn. Au terme de cette cuisson, émincez finement une demi ciboule, ajoutez-la et mélangez.

Simultanément à la cuisson des chanterelles, poêlez les ailes et cuisses du canard dans de l'huile d'olive (la cuisson de celles-ci prend 7 à 8 mn par face) salez, poivrez. A mi-cuisson, de celles-ci poêlez les filets( 3 à 4 mn par face).

Récupérez le jus de la carcasse, ajoutez le miel, et 30 grammes de noisettes puis mixez et re-filtrez.

Par la suite, faites réduire cette sauce 2 mn à feu vif, elle doit devenir sirupeuse, rectifiez l'assaisonnement.

Vous pouvez maintenant passer au dressage, et déguster.