



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



Canard rôti aux figues et aux raisins blancs

Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 canards colverts de taille moyenne, plumés et vidés
- 100 g de beurre doux
- 1 oignon, épluché et détaillé en dés
- 1 carotte, pelée et détaillée en tronçons
- 15 figues fraîches
- Une grappe de raisins blancs
- Huile
- Sel fin
- Poivre noir au moulin

Ustensiles :

- Une grande cocotte, en fonte de préférence, avec son couvercle
- Du papier d'aluminium
- Un mixeur électrique vertical

Préparation :

Faites fondre puis chauffez ensemble 50 g de beurre avec un filet d'huile dans la cocotte.

Incorporez l'oignon et la carotte, détaillés en dés, puis les canards entiers. Salez et poivrez.

Couvrez la cocotte, et faites rissoler à feu moyen à doux les canards pendant environ 20 minutes ; ils doivent être cuits, mais rosés à cœur.

Après cuisson, retirez-les de la cocotte, puis découpez les cuisses et les blancs. Réservez-les au chaud en les enveloppant dans une feuille de papier d'aluminium.

Dégraissez la cocotte, ajoutez-y deux cuillères à soupe d'eau, puis les figues (ouvertes en deux sans séparer les deux moitiés) et les raisins blancs (nettoyés, en grains).

Faites cuire à feu doux pendant 4 à 6 minutes en remuant.

Retirez ensuite les figues et les raisins, réservez-les au chaud de la même façon que précédemment.

Passez la sauce restante dans la cocotte au mixeur, émulsionnez-la en y incorporant le restant de beurre.

Dressage et présentation :

Répartissez sur les assiettes de service préchauffées les morceaux de canard, décorer en ajoutant sur le pourtour les figues et les raisins, puis nappez le tout avec l'émulsion bien chaude. Servez aussitôt.