



(Source : <http://www.comme-a-la-boucherie.com>)

Canard sauvage au cidre et aux pommes



Ingrédients pour deux personnes:

- 1 beau canard (700g)
- 1 bouteille de cidre doux
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- Sel, poivre
- 1 bâton de cannelle
- thym
- laurier
- 3 belles pommes
- 200 g de crème fraîche épaisse
- Beurre demi-sel

Préparation :

Préchauffez votre four thermostat 6

Mettez le canard dans un plat creux, salez et poivrez. Versez la moitié de la bouteille de cidre dans le plat, ajoutez une feuille de laurier, une branche de thym et le bâton de cannelle.

Enfournez le plat dans le four et laissez cuire 35 minutes

Sortez votre plat sans éteindre votre four. Arrosez le canard en le retournant, il devra revenir dans sa position initiale. Nappez-le ensuite avec deux cuillerées à soupe de miel liquide et remettez-le à nouveau au four pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, faites dorer dans une poêle avec un peu de beurre les pommes épluchées, épépinées et coupées en quartier.

Dès que le temps de cuisson est terminé, ôtez le canard du plat et mettez-le au chaud. Récupérez la sauce et liez-la rapidement avec la crème fraîche sur feu très doux. Découpez votre colvert et disposez les morceaux sur un plat de service. Nappez-le ensuite avec votre sauce et disposez les quartiers de pomme tout autour.