



(Source : Elle à table,
www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine)



Canard sauvage aux navets

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de préparation : 55minutes

Ingrédients pour quatre personnes:

- 2 canards vidés, avec leurs abats
- 1 kg de petits navets ronds
- 6 oignons nouveaux
- 4 belles pommes
- 3 oranges
- 100 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 louche de bouillon de volaille
- 1 verre de vin blanc sec
- 5 cl de Calvados
- Sel
- poivre

Préparation :

Pelez les oranges à vif, détachez les quartiers.

Epluchez les pommes, ôtez le trognon, coupez-les en huit.

Dans la poêle, faites fondre les fruits sans rien ajouter pendant 15 minutes à feu doux. Réservez.

Epluchez les oignons et les navets. Dans la sauteuse, faites revenir les navets avec la moitié du beurre et remuez souvent.

Lorsqu'ils sont dorés, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser un peu avant d'ajouter le vinaigre de vin puis le bouillon de volaille reconstitué.

Couvrez, laissez ainsi 10 min., puis éteignez le feu.

Allumez le four à 210° (th. 7). Salez et poivrez l'intérieur des canards. Farcissez-les avec la marmelade de fruits. Introduisez les abats.

Dans le plat à four bien beurré, posez les canards entourés des petits oignons. Enfourez pendant 15 minutes.

Sortez les canards du four, versez le calvados, ajoutez les navets, mouillez avec le vin blanc. Enfourez de nouveau 5 min. Arrosez les canards.

Remettez dans le four pendant 5 minutes.