



Niveau : facile

Canard sauvage rôti en feuilles de vigne, navets nouveaux, et figes séchées



Temps de préparation :
45 minutes

Ingrédients pour deux personnes :

- 1 canard sauvage
- 3 dl d'huile d'olive
- quelques branches de thym
- quelques branches de romarin
- quelques branches de fenouil sauvage
- 1 gousse d'ail
- feuilles de vigne
- 6 petits navets nouveaux
- 10 g de figes séchées coupées en dés
- 10 g d'olives de Nyons coupées en dés
- 2 dl de jus de canard (récupérer le jus de cuisson)
- sel et poivre

Préparation :

Farcir le canard avec le thym, le romarin, le fenouil sauvage et l'ail.

L'assaisonner et le ficeler. Dans une cocotte, mettre un filet d'huile d'olive et laisser cuire le canard 10 minutes de chaque côté pour bien le faire dorer, puis dans un four à 200°C à mi-cuisson. Ajoutez alors les herbes aromatiques et les feuilles de vigne. Arrosez fréquemment jusqu'à cuisson complète.

Sortir le canard du four et le laisser reposer.

Eplucher les navets et les couper en fines lamelles dans le sens de la longueur avec une mandoline.

Les faire sauter à la poêle avec de l'huile d'olive, assaisonner avec du sel et du poivre, puis ajouter les dés de figes séchées.

Une fois les navets cuits, lever les cuisses et les magrets du canard et les dresser sur les assiettes chaudes.

Lier le jus du canard avec le sang de la découpe, y ajouter les dés d'olives de Nyons et servir.