

# Canard bourbonnais

## Ingrédients pour 6 personnes

- 2 kg canard de barbarie
- 80 g foie de volaille
- 1 carotte
- 1 poireau
- 5 échalotes
- 4 gousses ail
- 1 bouquet garni
- 2 dl vin rouge; corsé
- 1 dl vinaigre de vin
- 1 c. à soupe cognac
- 75 g beurre
- 2 c. à soupe huile
- sel et poivre

Temps de préparation: 1:45

# Salez et poivrez l'intérieur du canard dont vous réserverez le foie. Faites colorer ce canard en cocotte dans l'huile chaude, puis jetez la graisse surchauffée. Mettez au fond de la cocotte la carotte et le blanc de poireau coupés en rondelles, posez le canard dessus, ajoutez 2 gousses d'ail pelées, le bouquet garni et le vin rouge. Couvrez. Laissez cuire 1 h 30 à feu doux en retournant après 50 mn.

# Pelez et hachez les échalotes puis faites-les fondre quelques minutes avec 20 g de beurre. Ajoutez le vinaigre, laissez réduire presque à sec. Faites réduire tous les foies à la poêle dans 30 g de beurre: 1 mn sur chaque face suffit. Ensuite mixez-les avec les 2 gousses d'ail restantes pelées

et la cuillère à soupe de cognac.

# Lorsque le canard est cuit, retirez-le et gardez-le bien au chaud. Ajoutez aux échalotes son jus de cuisson et les légumes soigneusement écrasés.

Faites réduire de 1/3 au moins sur feu vif puis incorporez la purée de foie de volaille.

# Découpez le canard en recueillant le jus qui s'en écoule; ajoutez-le à la sauce que vous servirez en saucière chaude.

Classification: France (pays d'origine), autre volaille (plat), difficile (difficulté), 3/3 (toques)

Origine: Recettes raffinées de Prima

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo