



Canard

Salmis de canard



2h30

30 min

2h

0

721

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Éplucher les carottes et les tailler en brunoise.
- 2 Découper le canard en morceaux. Réserver le foie, le coeur et les poumons de côté.
- 3 Faire chauffer la moitié de la graisse de canard dans la cocotte. Y faire revenir les morceaux de canard jusqu'à ce qu'ils blondissent.
- 4 Assaisonner de sel et de poivre, puis arroser d'armagnac et flamber. Retirer les morceaux de canard de la cocotte, les réserver au chaud, dans leur jus.
- 5 Peler et hacher finement les échalotes et l'ail. Piquer les oignons nouveaux avec les clous de girofle.
- 6 Faire chauffer le reste de la graisse de canard dans la cocotte, faire rissoler les lardons.
- 7 Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter les échalotes, les oignons nouveaux, les carottes et l'ail.
- 8 Faire blondir le tout, puis saupoudrer de farine. Mélanger et ajouter le bouquet garni. Arroser avec le vin rouge, bien remuer pour que la farine s'incorpore bien et épaississe la sauce.
- 9 Remettre le canard et son jus dans la cocotte, saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 1 heure 30 sur feu

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

1.2 kg **Canard entier**
250 g **Lardon(s)**

Ingrédients pour la sauce

6 **Echalote(s)**
100 g **Oignon(s) nouveau(x)**
2 **Carotte(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
1 litre(s) **Vin rouge**
3 c. à soupe **Armagnac**
1 **Bouquet garni**
1 c. à soupe **Farine**
100 g **Graisse de canard**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les toasts

doux.

Étape 2

Préparation des toasts

- 1 Hacher finement les abats crus du canard avec un couteau. Déposer dans un saladier et mouiller avec le vin rouge et le rhum.
- 2 Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Hacher le persil et l'ajouter à cette farce. Bien mélanger.
- 3 Enlever la croûte extérieure des tranches du pain de mie. Faire fondre le beurre dans une poêle, faire dorer les tranches de pain sur les deux faces.
- 4 Les retirer de la poêle et les frotter avec une gousse d'ail.
- 5 Étaler sur une face une couche de farce, remettre à rissoler dans la poêle, seulement du côté garni, pendant environ 1 minute. Egoutter et couper les tranches en quatre.

Étape 3

Dressage

- 1 Vérifier la cuisson du canard et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Filtrer la sauce à travers un chinois.
- 2 Dresser les morceaux de canard sur un plat de service. Napper de sauce et disposer les toasts autour. Servir chaud.

4 tranche(s) **Pain de mie**

8 cl **Vin rouge**

1 c. à soupe **Rhum**

3 branche(s) **Persil plat**

20 g **Beurre**

1 **Gousse(s) d'ail**

1 **Sel**

1 **Poivre**

1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**