

Canard au Muscadet et sa 1/2 pomme fruit

Ingrédients pour 6 personnes.

1 gros canard (1,800 à 2kg) ou 2 colverts.
2 gros oignons - 2 échalotes - 1 carotte.
1/2 bouteille de Muscadet.
150g de raisins secs blonds.
3 pommes golden.
1 cube bouillon volaille - 2 pierres de sucre.
250 g de crème fraîche entière -100g de beurre 1/2 sel.



Recette:

Mettre à tremper les raisins secs dans de l'eau tiède et un peu de muscadet.

Préparer le ou les canards, saler et poivrer. Eplucher carotte, oignons, échalotes. Couper en petits morceaux

Placer les légumes autour du canard et mettre au four à 170/180°.

Quand le canard est bien doré et que les légumes sont colorés, ajouter un bon verre de muscadet.

Au bout de 35/40 mn sortir le canard. Couper le en 6

Retirer tous les os (sauf pour les cuisses) et la peau. Réserver les morceaux.. Remettre dans une casserole les os, la peau, les légumes, le bouillon cube, le reste de muscadet, couvrir d'eau, saler, poivrer un peu et rajouter deux pierres de sucre.

Laisser cuire une bonne 1/2 heure 3/4 d'heure.

Quand le jus est cuit, passer au chinois ou au tamis en pressant bien, laisser reposer puis dégraisser. Reporter à ébullition et épaissir légèrement, puis crémier. Remettre les morceaux de canards à cuire 30 mn dans la sauce à feu doux.

Au bout de 20mn mettre les raisins dans la sauce.

Mettre à cuire au four les demi-pommes dans un plat beurré.

Servir avec des pommes paillassons

Vin conseillé :

Menetou Salon rouge, Saumur rouge, Morgon, Coteau du Languedoc, Fitou , Graves de Vayres rouge.(Selon les goûts)