

CANARD AUX POMMES

- 4 personnes
- Cuisson : 60 mn
- Temps de préparation : 20 mn



Ingrédients :

- 1 canard
 - 2 pommes (Golden, Gala, Braeburn)
 - 1 cuillère à café de grains de poivre
 - 1 pincée de poudre de cannelle
 - 80 g de beurre
 - confiture d'airelles (ou de groseilles)
 - 1 verre à liqueur de calvados
- Garniture :
- 4 pommes (Golden, Gala, Braeburn)
 - 1 douzaine de clous de girofle
 - 40 g de beurre
 - 1 touffe de cresson

Ecrasez les grains de poivre avec la cannelle et 2 clous de girofle.

Epluchez 2 pommes et coupez-les en dés.

Ajoutez la moitié du beurre à cette préparation et glissez le tout à l'intérieur du canard que vous bardez et bridez.

Epluchez les 4 pommes de garniture, retirez le coeur et les pépins et remplissez la cavité obtenue avec de la cannelle, du sel, du poivre et de la confiture d'airelle (ou de groseilles).

Mettez le canard dans un plat creux généreusement beurré. Entourez-le de 4 pommes et arrosez le tout de beurre fondu. Faites cuire une heure environ à four chaud.

Déglacez le jus de cuisson avec le Calvados et servez la sauce en saucière.

Décorez avec une touffe de cresson.

Important : si vous servez le canard dans son plat de cuisson, flambez-le avec le Calvados à table.