

Canard aux reinettes

Pour 6 personnes.

Un Jeune canard (1 kg 500), un kilo de pommes de reinette, un verre de calvados, un demi-verre de cidre aigre, 100 g de beurre, 75 g de beurre, 75 g de crème fraîche, sel et poivre, une grande feuille d'aluminium.

Faire rôtir à four chaud le canard bardé, en le retournant à mi-cuisson pour qu'il soit bien doré. Lorsqu'il est à point, le retirer du four et l'arroser avec la moitié du calvados tiédi. Flamber, laisser éteindre, saupoudrer de sel. Couvrir le canard dans son plat avec une feuille d'aluminium bien bordée et remettre à four doux 10 mn environ pour qu'il s'imprègne de l'alcool.

Pendant ce temps, faire sauter au beurre les pommes coupées en tranches épaisses (éviter de les réduire en compote), les poivrer. Lorsque les pommes sont tendres, les flamber avec le reste du calvados et les réserver au chaud.

Retirer alors le canard du four. Déglacer le plat de cuisson avec un demi-verre de cidre, laisser réduire, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement. Offrir la sauce en saucière et présenter le canard découpé entouré des pommes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.