Canard

Cou de canard farci et pommes sarladaises

2h	30 min	1h30	0	494
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

1. Couper la tranche de pain de mie en dés avec un couteau de chef.
2. Déposer les morceaux de pain dans un bol et l'arroser de lait. Laisser reposer quelques minutes pour que la mie s'imbibe de lait.
3. Couper le magret de canard en cubes et le passer au hachoir. Déposer la chair hachée dans un saladier.
4. Eplucher l'ail puis hacher finement avec un couteau éminceur. Réserver dans le saladier.
5. Ciseler le persil avec le couteau éminceur, puis les ajouter au saladier.
6. Couper le foie gras en petits dés et les ajouter à la farce.
7. Presser le pain de mie entre les mains pour extraire l'excédent de lait puis l'ajouter dans la farce.
8. Ajouter l'oeuf entier, du sel et du poivre. Mélanger l'ensemble avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une farce homogène.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

La viande

200 g **Cou(s) de canard**
50 g **Graisse de canard**

La farce

300 g **Magret de canard**
50 g **Foie gras mi-cuit**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 tranche(s) **Pain de mie**
20 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Gousse(s) d'ail**
3 branche(s) **Persil frisé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

L'accompagnement

600 g **Pomme(s) de terre**
100 g **Graisse de canard**
3 branche(s) **Persil frisé**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

La cuisson du cou de canard

1. Dégraisser le cou de canard en raclant les parties graisseuses avec la lame du couteau de chef. Veiller à ne pas percer la peau.
2. Fermer une des extrémités du cou en l'attachant avec de la ficelle alimentaire.
3. Farcir le cou avec la préparation précédente.
4. Fermer la deuxième extrémité du cou avec de la ficelle alimentaire.
5. Faire chauffer la cocotte et faire fondre la graisse de canard.
6. Faire dorer le cou farci dans la graisse de canard et baisser le feu. Couvrir et laisser mijoter à petit feu, pendant 1 heure.

Étape 3

L'accompagnement

1. Pendant ce temps, peler les pommes de terre avec l'économe.
2. Rincer les pommes de terre et les sécher correctement dans un torchon.
3. Couper les pommes de terre en rondelles d'environ 1/2 centimètre d'épaisseur.
4. Faire chauffer une cocotte et faire fondre la graisse de canard.
5. Faire dorer les pommes de terre dans la graisse de canard et baisser le feu. Laisser cuire les pommes de terre à feu très doux pendant 30 minutes.
6. Eplucher et hacher l'ail avec le couteau éminceur. Ajouter au pommes de terre.
7. Ciseler le persil avec le couteau éminceur. Ajouter aux pommes de terre puis assaisonner de sel et poivre.

Étape 4

Dressage

1. Sortir le cou de canard de la cocotte et le couper en rondelles d'environ 2 centimètres d'épaisseur.
2. Servir chaud avec les pommes de terre sarladaises.