



Canard

Cou de canard farci et pommes sarladaises



2h 30 min 1h30 0 494

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

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 aux 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.