



CANARD COLVERT AUX POMMES

Ingrédients (2 à 4 personnes)

-Un canard colvert vidé, abats réservés.	-50 g de beurre
-7 pommes (préférer des pommes acidulées, comme des reinettes)	-1 verre d'eau
	-Sel - Poivre

Préparation

- Peler et hacher une pomme évidée. Hacher par ailleurs le foie, le cœur, le gésier du canard.
- Mélanger ces ingrédients.
- Faire chauffer 20g de beurre dans une casserole, ajouter le mélange des abats et faire revenir sur feu vif pendant quelques minutes. Saler, poivrer.
- Farcir le canard avec cette préparation, le recoudre puis le brider. Saler, poivrer.
- Le mettre dans une cocotte et le faire revenir dans le beurre.
- Couper les autres pommes en gros quartiers et les disposer autour du canard.
- Laisser mijoter doucement à couvert pendant 1 heure. Arroser de temps en temps avec l'eau.

