

La chasse en octobre au Bas-Saint-Laurent

Canard au vinaigre d'érable



Portions de 6 à 10 Préparation 20 minutes Cuisson 60 minutes

Ingrédients

- 1 canard
- 2 petites bardes de lard
- 5/8 tasse (160 ml) de fumet de gibier
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de sirop d'érable
- Beurre
- Sel et poivre

Vinaigre d'érable

- 2 cuillères à soupe (30 ml) de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de sirop d'érable

Préparation

Assaisonner l'intérieur du canard de sel et de poivre. Barder. Faire brunir dans une cocotte à fond épais avec un peu de beurre. La cocotte doit être étroite et contenir le canard tout juste. Verser le fumet (sauf quelques cuillères à soupe) et cuire au four à 400°F (200°C) pendant 1 heure, selon le poids du canard, en arrosant régulièrement. Retirer le canard de la cocotte et le réserver au chaud. Déglacer au vinaigre d'érable et laisser réduire de moitié. Dégraisser si nécessaire. Ajouter le sirop d'érable et un peu de beurre. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter quelques gouttes de fumet de gibier pour terminer la sauce et réserver. Retirer les bardes du canard. Servir et décorer de canneberges.

Quelques notes:

Le canard d'élevage étant plus gras qu'un canard sauvage, le beurre sera facultatif. Si vous ne disposez pas d'un fumet de gibier, vous pouvez utiliser un consommé de bœuf additionné de 1 baie de genièvre. On peut ajouter un peu de rhum brun en terminant la sauce.

Source : Michel de Courval, 101 recettes de la cuisine de la chasse



Du sirop d'érable s'il vous plaît!



Direction de
• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
• Ministère du Développement économique et régional
• Ministère des Ressources naturelles, de l'Énergie et des Forêts



BAS-SAINT-LAURENT
Conseil régional de concertation et de développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent