

SALMIS DE CANARD

Pour 6/8 personnes

- 1 jeune canard gras
- Pain de campagne
- 1 oignon
- 2 échalotes
- Laurier
- 1 verre de vin rouge
- 1 verre de bouillon

Faire rôtir le canard en plaçant sous la bête, 5 ou 6 tranches de pain de campagne. Le débrider, le laisse refroidir et le couper en morceaux.

Hacher grossièrement la carcasse et les parures, c'est à dire les parties non présentables.

Faire revenir un oignon émincé et y ajouter le hachis de canard, les croûtes de pain ayant cuit après les avoir pilées, les échalotes, une feuille de laurier et du poivre.

Mouiller avec le vin rouge et le bouillon.

Faire réduire ce mélange de moitié puis le passer au tamis.

Remettre le jus dans la casserole et faire chauffer les morceaux de canard dans la sauce obtenue.

Une fois chaud, dresser sur un plat la viande, l'entourer de pain grillé et napper de sauce.