



Facile



2-4 personnes



15 min de préparation



1h de cuisson

## Canard colvert aux pommes



**Suggestions:**

Pomerol

Saint-Emilion

### Ingrédients

1 canard colvert vidé,  
abats réservés  
7 pommes  
50g de beurre  
1 verre d'eau  
Sel, poivre

### Préparation

- 1 Pelez et hachez une pomme évidée. Hachez par ailleurs le foie, le cœur et le gésier du canard. Mélangez-les.
- 2 Faites chauffer 20g de beurre dans une casserole, ajoutez le mélange des abats et faites revenir sur feu vif pendant quelques minutes. Salez et poivrez.
- 3 Farcir le canard avec cette préparation, le recoudre puis le brider. Salez et poivrez.
- 4 Mettez le canard dans une cocotte et faites-le revenir dans le beurre. Coupez les autres pommes en gros quartiers et disposez-les autour du canard.
- 5 Laissez mijoter doucement à couvert pendant 1heure. Arrosez de temps en temps avec l'eau.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Pour les pommes, préférez des pommes acidulées, comme des reinettes.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise