



Canard aux navets De Pardailhan

Ingédients

*1 petit canard
1 kg de navets de Pardailhan
1 ou 2 oignons
Sarriette, sauge
1/2 tablette de bouillon sec
1 c à c de sucre
Poivre
Graisse d'oie
Muscat
Ail
Croûtons de pain rassis*

Préparation

Glissez à l'intérieur du canard quelques croûtons bien frottés d'ail. Dans une cocotte minute, faites-le dorer à la graisse d'oie sur toutes ses faces. Retirez-le, jetez la graisse en excès et faites revenir l'oignon haché grossièrement, en grattant le fond avec la cuillère en bois. Mouillez d'un verre de muscat, autant d'eau, ajoutez un bouquet de sarriette et de sauge, bouillon et poivre, remettez le canard, fermez et laissez siffloter 1/4 d'heure. Pelez les navets, détaillez-les en épaisses écailles tout à fait comme si, pour tailler un crayon, vous en détachiez des copeaux de bois. Dans une sauteuse, faites revenir un peu de graisse d'oie. Saupoudrez d'une cuillère à café de sucre et faites caraméliser en agitant vigoureusement la sauteuse. Déglacez d'un petit verre de muscat et coupez le feu. Ajoutez le contenu de la sauteuse au canard. Laissez siffloter encore 8 mn. Si la sauce est trop longue, faites réduire pendant que vous découpez le canard, puis disposez dans un plat chaud canard et navets arrosés de sauce.