

# Canard rôti au potiron et aux mandarines

## Ingrédients (6 pers.)

- 1 canard de 2 kg
  - 1 gros potiron
  - 3 mandarines
  - le zeste et le jus de 3 oranges
  - 2 verres de vin blanc
  - 6 gousses d'ail
  - 6 feuilles de laurier
  - 3 branches de romarin frais
  - Sel, poivre
- 

## Préparation

Déposez le canard dans un grand saladier, salez et poivrez la peau.

Ajoutez le zeste et le jus d'orange, l'ail coupé en deux ainsi que le vin et les herbes.

Mélangez, couvrez et laissez mariner 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 220°C.

Versez le canard et la marinade dans un grand plat à gratin côté peau en dessous.

Epluchez et retirez les graines du potiron. Coupez la chair en morceaux.

Déposez les morceaux de potiron et de mandarine autour du canard.

Enfournez pendant 15 mn puis baissez la température à 150°C pendant 1 heure.

Retournez le canard (côté peau au-dessus) et continuez la cuisson pendant encore 1h15 heure. Ajoutez si besoin un peu d'eau en cours.

Rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson.

Servez bien chaud accompagné de pommes de terre rôties.

# Canard aux pommes

## Ingrédients (6 pers.)

- 1 canard de 2 kg
  - 6 pommes
  - 3 tranches de pain rassis
  - 1.5 dl de jus d'orange
  - 1 gros oignon
  - beurre
  - sel, poivre
- 

## Préparation

Pelez et tranchez les pommes.

Épluchez et émincez l'oignon.

Assaisonnez le canard de sel et de poivre à l'intérieur.

Mettez les pommes, le pain coupé en dés et le jus d'orange dans un saladier. Bien mélanger.

Préchauffez le four à 220°C

Farcissez le canard avec cette préparation.

Piquez la poitrine du canard avec une fourchette, mettez-le dans un plat à four.

Entourez-le de l'oignon émincé et enfournez pendant 15 mn puis baissez la température à 150°C pendant 2h30 (surveillez la cuisson).

Arrosez de temps en temps.

Servez avec des pommes cuites au four et une purée de pommes de terre.

# Canard aux coings

## Ingrédients (6 pers.)

- 1 canard de 2kg
- 600 g de coings
- 200 g de sucre roux
- 2 gros oignons
- 3 carottes
- 50 g de beurre
- 50 g de lard de poitrine
- 1 bouquet garni
- 1.5 dl de bouillon
- 1 dl de jus de veau
- 1 verre à liqueur de calvados (+ ½, c'est encore meilleur !)
- quatre-épices
- sel et poivre de Cayenne

## Préparation

Faites fondre le beurre dans une cocotte. Dorez dans ce beurre bien chaud le lard, les oignons et les carottes, le tout coupé en très petits dés. Ajoutez le bouquet garni et laissez fondre pendant 15 minutes. Retirez légumes et lardons à l'écumoire et mettez-les en attente sur une assiette.

Dorez le canard dans le beurre fondu qui reste dans la cocotte. Quand il est bien doré de tous les côtés, salez, poivrez au Cayenne, ajoutez une pincée de quatre-épices, remettez légumes et lardons. Mouillez avec 1 dl de bouillon, couvrez la cocotte et laissez cuire doucement pendant 1h30 heure.

Pelez les coings, coupez-les en quatre et retirez les cœurs. Faites dissoudre 150 g de sucre dans 3 dl d'eau. Laissez bouillir 1 ou 2 minutes. Mettez les morceaux de coings dans ce sirop et laissez-les cuire très doucement pendant 20 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Retirez les coings à l'écumoire. Mesurez 1 dl de sirop de cuisson et mettez-les dans une petite casserole avec le reste de sucre. Faites cuire à feu moyen jusqu'à épaississement très net du sirop, ajoutez le calvados, tournez bien et laissez bouillir 1 minutes.

Retirez le canard de la cocotte, ajoutez la moitié du jus de veau dans la cocotte et laissez réduire à feu vif en raclant le fond avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il ne reste plus que quelques cuillerées, de jus. Ajoutez le reste de jus de veau, le sirop parfumé au calvados, laissez bouillir vivement 2 ou 3 minutes.

Passez le jus en pressant bien sur les lardons et les légumes pour extraire le maximum de jus. Remettez le jus dans la cocotte ainsi que le canard et les coings. Laissez chauffer doucement pendant 5 minutes. Servez le canard sur un grand plat entouré des quartiers de coings et le jus à part en saucière.

# Canard rôti aux pommes, au cidre et calvados

## Ingrédients (6 pers.)

- 1 canard de 2 kg
- 1.5 kg de pommes
- 4 cuillères à soupe de Calvados
- 300 ml de cidre
- 50 g de beurre + 15g + 25g
- sel,
- poivre
- piment d'Espelette

Pour la farce :

- 3 pommes
- 2 cuillères à soupe de Calvados
- le gésier et le foie du canard
- 6 noix
- 1 gros oignon

Pelez les pommes. Ôtez les trognons et coupez-les en dés.

Pelez l'oignon et coupez-le en dés.

Faites-le revenir dans 15g de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajoutez les pommes et laissez revenir pendant une dizaine de minutes. Ajoutez 2 cuillères à soupe de Calvados et laissez cuire encore 5 minutes. Réservez ensuite dans un saladier.

Ajoutez le gésier et le foie coupés en morceaux et les noix concassées grossièrement,

Salez, poivrez et ajoutez également une pincée de piment d'Espelette.

Farcissez le canard de ce mélange.

Badigeonnez-le avec 50g de beurre.

Faites le rôti à four chaud en le retournant à mi-cuisson. Couvrez d'un papier cuisson ou alu 1 demi-heure avant la fin de la cuisson. Arrosez régulièrement avec le jus pendant la cuisson.

Lorsqu'il est cuit, arrosez-le de 2 cuillères à soupe de Calvados, couvrez et remettez au four 10 minutes.

Pendant ce temps, épluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Faites les dorer dans 25g de beurre. Arrosez de cidre. Faites cuire une dizaine de minutes. S'il manque un peu de liquide ajoutez à nouveau 100ml de cidre.

Découpez le canard et mettez-le dans un plat et servez-le avec les pommes. Super bon !

# Canard laqué chinois

## Ingrédients (6 pers.)

- 1 canard de 2 kg

Pour la marinade

- Mélange 5 épices : 5 g
- Sel fin : 6 pincée(s)
- Miel : 50 g
- Sauce Soja : 15 cl
- Fécule de maïs : 20 g
- Gousse(s) d'ail : 2 gousse(s)
- Vinaigre alcool blanc : 6 cl
- Levure de boulanger : 10 g

## Préparation

Commencer par plonger le canard entier dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes, puis laver et essuyer l'intérieur et l'extérieur.

En utilisant un poinçon ou une fourchette, faire de multiples trous dans sa peau et ses muscles.

Éplucher et hacher l'ail.

Mélanger dans un récipient les 5 épices, le sel, le miel, la sauce soja, la fécule de maïs, l'ail, le vinaigre et la levure.

Mettre le canard dans un plat profond, puis le laquer généreusement aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Le laisser ensuite mariner pendant au moins 6 h, au réfrigérateur de préférence, en le retournant et en le laquant de temps en temps.

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Verser un peu d'eau dans la lèche-frite pour empêcher le jus de cuisson de brûler. Envelopper le canard dans une feuille d'aluminium, puis l'embrocher et le laisser cuire durant 1 h.

Régler le four à 150 °C (th. 5).

Enlever la papillote d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 40 min en badigeonnant le canard avec le reste de sauce toutes les 10 min.

Si la laque n'est pas assez sirupeuse à ce moment-là ou si elle est insuffisante, y ajouter un peu de miel afin de donner au canard un beau glaçage.

Servir chaud ou froid.