

## LE CANARD AUX POMMES

### Fiche Pratique

La cuisson du canard aux pommes est assez longue (comptez au moins 1 heure 30) et la préparation vous occupera pendant une demi heure.

### Les ingrédients indispensables pour cette recette Canard aux Pommes

- Un beau canard de 2 kilos (vidé)
- Un kilo et demi de pommes
- Un oignon et deux échalotes (ou trois échalotes)
- Une cuillère à café de thym (en poudre)
- Une cuillère à café de romarin (en poudre)
- Deux cuillères à soupe de bouillon de volaille
- Du Sel et du Poivre

### Les étapes de notre recette de Canard aux Pommes :

- Préchauffez votre four à 210 ° (Thermostat 7)
- Pelez les pommes à l'économe, coupez-les en quart et retirez les pépins
- Coupez les en petits cubes et ajoutez y du sel, du poivre et la moitié du thym
- Assaisonnez le canard sur toutes ses faces avec Sel et Poivre et placez au moins la moitié des pommes à l'intérieur du canard et refermez le à l'aide de ficelle de cuisine
- Préparez les oignons et les échalotes en les hachant finement puis étalez les au fond d'un plat allant au four
- Déposez le canard entier ficelé dessus et versez le bouillon
- Mettez au four pour une heure en veillant à arroser régulièrement le canard de bouillon
- Au bout de la première demi heure de cuisson, vous pouvez le retourner pour qu'il cuisse plus uniformément
- Retirez le du four et complétez autour du canard avec le restant des pommes que vous arroserez avec un peu de jus de cuisson
- Remettez à cuire pour une demi heure supplémentaire

Et voilà, il est prêt à servir

Bon appétit !

