

## Canard aux navets



*Pour 3 à 4 personnes: 1 jeune canard (ou canette de Barbarie) de 1,6 kg env., sel, poivre, 500 g de petits navets blancs, 200 g de carottes, le foie du canard ou 100 g de foie de volaille, 50 g d'échalotes grossièrement hachées, 50 g de beurre, 3 dl de vin blanc, 2 c. à soupe de sucre, 50 g de beurre frais, 1 c. à soupe de cerfeuil haché.*

Saler et poivrer le canard intérieurement et extérieurement. Couper les navets et les carottes en bâtonnets et les cuire rapidement dans de l'eau peu salée. Couper les foies en fines tranches. Mettre le canard dans un plat allant au four, arroser de 2 c. de beurre liquide et cuire à 220° pendant 45 à 50 min en arrosant fréquemment. A mi-cuisson, ajouter les échalotes hachées et peu à peu le vin blanc. A la fin de la cuisson, retirer le canard; dégraisser et déglacer le plat avec un peu d'eau et filtrer ce jus à travers un tamis. Remettre le canard dans le plat, couvrir et maintenir au chaud. Sur feu ouvert, faire réduire la sauce de moitié et épicer. D'autre part, chauffer le sucre et le beurre dans une poêle pour obtenir un mélange clair, y verser les légumes et les secouer légèrement jusqu'à ce qu'ils deviennent brillants. Rôtir rapidement les foies dans le reste du beurre et mélanger au cerfeuil. Dresser le canard entouré des légumes et garnir avec les tranches de foie.

**Canard aux navets**

