

■ LE CANARD FARCI

pour 4 personnes

1 canard surgelé d'au moins 2 kg; 2 cuillerées à thé de sel; du poivre; 3 pommes, 2 oignons.

Garniture de cuisson: 1 carotte; 1 oignon; 1 feuille de laurier; 1 clou de girofle; 1 demi-cuillerée à thé de sauge; 2 dl de bouillon.

1. Laisser dégeler le canard durant la nuit. Sortir les abattis. Le lendemain, laver l'intérieur et l'extérieur de la volaille, puis la frotter avec du sel et du poivre. Préchauffer le four.

2. Peler les oignons et les pommes. Couper ces derniers en morceaux. En farcir la cavité abdominale sans tasser. Fermer l'ouverture au moyen de cure-dents ou de ficelle fine.

3. Peler la carotte ainsi que l'oignon de la garniture. Piquer l'oignon avec la feuille de laurier et le clou de girofle. Déposer le canard et sa garniture dans une lèche-frite. Arroser de 1 dl de bouillon. Rôtir 1 heure à couvert en ayant soin de piquer souvent la peau avec une aiguille de façon à laisser couler la graisse. Continuer la cuisson encore 1 heure à découvert. 10 minutes avant la fin de la cuisson, chauffer le four à forte chaleur afin que la peau soit bien rôtie. Mettre la volaille sur un plat chauffé. Maintenir au chaud.

4. Attendre 10 à 15 minutes avant de découper le canard. Il sera plus juteux. Dégraisser le fond de cuisson. Porter à ébullition, tamiser et servir à part.