

Fricassée de canard

Pour 6 personnes: 2 canards de ferme (d'élevage) pesant chacun 1,5 kg environ, 1 oignon moyen, 1 carotte, 1 branche de céleri, 1 échalote, 2 gousses d'ail, 200 g de beurre, 1 cuillerée à soupe d'huile, 1,5 cl de vinaigre de xérès, 5 cl de vin blanc, ciboulette, estragon, persil, thym, laurier, romarin, 1 tomate, 1 fond de canard préparé avec les abattis des canards (cou, ailerons, etc.) et 3 dl de vin blanc, 1 cuillerée à soupe de sauce brune liée (laissez cuire à petit feu pendant 1 heure).

Faites découper vos canards par votre fourisseur. Salez les morceaux de volaille et poivrez-les du moulin. Faites fondre 50 g de beurre dans une cocotte, ajoutez l'huile. Puis faites colorer régulièrement.

Enlevez ensuite le gras de cuisson et déglacez avec le vinaigre de xérès. Couvrez la cocotte afin que la chair du canard puisse s'imprégner du parfum du vinaigre. Ajoutez alors le vin blanc, 1 gousse d'ail non épluchée et écrasée, le fond de canard passé et 1 cuillerée à soupe de coulis de tomate.

Au terme de la cuisson (15 à 25 minutes selon les morceaux), retirez la volaille qui doit être rosée. Laissez cuire les cuisses un peu plus longtemps. Retirez tous les morceaux de canard et passez la sauce au tamis. Laissez-la reposer un moment afin de mieux la dégraisser. Incorporez 1 cuillerée à soupe de beurre et une goutte de vinaigre à cru. Ajoutez les herbes. Vérifiez l'assaisonnement. Servez le canard sur un plat et nappez-le de la sauce.

Ce plat s'accompagne merveilleusement d'une mousseline de brocolis que vous préparerez de la manière suivante: cuisez les têtes de brocolis à l'eau salée; égouttez-les et passez-les au tamis de crin. Faites chauffer cette purée à feu doux pendant 5 minutes et incorporez-y le reste du beurre et 3 cuillerées à soupe de crème double. Travaillez au fouet pendant quelques minutes et servez chaud.