

CANARD AUX OLIVES



Par **Académie du Goût**
LA RÉDACTION

 PRÉPARATION 20 MN

 CUISSON 40 MN



INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

1 canard
250 g d'olives vertes
3 oignons
2 gousses d'ail
20 g de beurre
1 boîte de tomates pelées
25 cl de bouillon de volaille
25 cl de vin blanc
1 c. à s. rase de farine
1 bouquet garni
Sel
Poivre

PRÉPARATION

Peler et émincer les oignons et l'ail.

Dégraisser puis découper le canard.

Placer les morceaux dans le bol et les faire dorer 6 min à 110 °C côté peau avec le beurre. Quand ils ont pris une belle couleur, retirer les morceaux de canard et retirer la graisse du bol.

Faire colorer les oignons dans le bol. Ajouter les tomates pelées et l'ail. Laisser réduire quelques minutes à 60 °C. Incorporer la farine et remuer.

Ajouter ensuite les olives vertes, le bouillon de volaille, le vin blanc, le bouquet garni puis remettre les morceaux de canard dans le Bol. Saler et poivrer.

Faire cuire à 50 °C pendant 40 minutes. Servir le canard aux olives avec du riz blanc ou des tagliatelles.