

Canard entier à la façon d'une dinde et farce à la saucisse

PORTIONS
6

PREPARATION
40 min.

COOKING
160 min.

INGREDIENTS

Pour la farce

// ¼ de livre de bacon fumé coupé en lardons
// 5 saucisses Pomme, cannelle et canneberge, la chair vidée
// 1 pomme de type Cortland, coupée en dés de grosseur moyenne
// 2 branches de céleri tranchées finement
// 1 gros oignon haché finement
// 2 gousses d'ail hachées
// 1 tasse de bouillon de poulet prêt à cuisiner
// 2 tasses de pain baguette rassis coupés en cube de grosseur moyenne
// 1 c. à soupe bombée de moutarde à l'ancienne ou de moutarde de dijon
// 1 oeuf
// Cannelle moulue, au goût
// Sel et poivre

Pour le Canard

// 1 canard entier d'environ 2,5 kg
// Miel
// Thym frais effeuillé
// Sel et poivre
// Ficelle de boucher

Pour les haricots verts et le beurre composé

// Environ 500g de haricots verts équeutées
// ½ tasse de beurre salé ou demi-sel à température ambiante
// ¼ de tasse d'herbes fraîches au choix (ciboulette, persil, estragon...) hachées finement
// 1 gousse d'ail hachée finement ou 1 c. à thé de fleur d'ail dans l'huile
// Poivre noir concassé

Pour la purée de panais

// 2 lbs de panais épluchés et coupés en rondelles
// 4 gousses d'ail entières, craquées au couteau
// 3 c. à soupe de beurre salé
// 1 tasse de lait
// Eau
// Sel et poivre
// Ciboulette ciselée

PREPARATION

- 1
- 2 Préchauffer le four à 350 degrés F.
- 3 Retirer les abattis de la cavité du canard et bien assécher la peau à l'aide d'un papier absorbant.
- 4 Saler et poivrer généreusement l'extérieur du canard et laisser reposer à température pièce une vingtaine de minutes.
- 5 Pendant ce temps, dans une poêle antiadhésive, faire colorer le bacon, l'oignon et le céleri. Ajouter les pommes et l'ail, puis faire revenir pendant 2 minutes. Déglacer la poêle avec le bouillon de poulet et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com



Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients dits « pour la farce » et y ajouter le mélange cuit. Bien mélanger.

- 7 Réserver la moitié pour farcir le canard et mettre la quantité restante dans un plat allant au four. Parsemer de thym frais.
- 8 Farcir la cavité du canard avec la farce, puis bien ficeler le canard pour s'assurer que la farce reste en place.
- 9 Dans un plat allant au four ou une rôtissoire, déposer le canard farci. Fermer le plat ou recouvrir complètement le canard d'un papier d'aluminium. Enfourez pendant 2 heures.
- 10 Après les deux heures de cuisson, récupérer l'équivalent d'une demi-tasse de fond de canard et le mélanger avec la même quantité de miel. Y ajouter le thym frais. Badigeonner la peau du canard de la préparation pour obtenir une belle coloration dorée.
- 11 Enfouir le canard pour une période de 40 minutes à découvert. Enfouir également le plat de farce supplémentaire.
- 12 À la sortie du four, recouvrir le canard d'un papier d'aluminium et le laisser reposer environ 15 minutes. Pour les accompagnements
- 13 Dans un bol, mélanger le beurre, les herbes fraîches, l'ail et le poivre. Étendre la préparation sur une pellicule de plastique. Travailler le beurre afin de former un cylindre et l'envelopper hermétiquement. Réfrigérer ou congeler jusqu'au moment de l'utilisation.
- 14 Blanchir les haricots dans l'eau bouillante pendant 4 minutes et réserver.
- 15 Dans une casserole à feu moyen, faire revenir les gousses d'ail dans le beurre jusqu'à ce que ce dernier prenne une coloration couleur noisette. Y ajouter les morceaux de panais et bien les enrober. Faire revenir 2 minutes. Ajouter la tasse de lait et recouvrir la totalité avec de l'eau. Porter à ébullition, puis baisser le feu et cuire jusqu'à tendreté.
- 16 Égoutter le panais et le réduire avec l'ail. Bien assaisonner et parsemez de ciboulette ciselée. Réserver au chaud.
- 17 À la sortie du four du canard farci, réchauffer les haricots verts dans une poêle antiadhésive. Servir avec une rondelle de beurre composé que vous aurez préalablement tranché en prenant soin de retirer la pellicule de plastique.

ASSEMBLING

- 1 Servir les éléments de la recette indépendamment, au centre de la table.
- 2 Procéder à la coupe du canard entier à la manière d'un poulet entier.
- 3 Il serait également possible de servir ce plat avec une sauce à base de fond de veau et de canneberges fraîches, par exemple.