



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CASSOLETTE DE CANARD

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 petit canard coupé en morceaux
- ✓ 1 cuillère à soupe de beurre
- ✓ 2 cuillères à soupe de miel
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

Pour la cassolette de riz :

- ✓ 200 g de riz
- ✓ 1 demi-litre de bouillon
- ✓ 2 feuilles de laurier
- ✓ 150 g de girolles (séchées)
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1 cuillère à café de romarin
- ✓ 3 branches de thym
- ✓ Sel

• PREPARATION •

1. Saler et poivrer le canard.
2. Enduire les morceaux de beurre et les faire dorer au four à 200° (th3) environ 1 h à 1 h 30.
3. Augmenter la température du four à 225° (th4).
4. Badigeonner les morceaux de canard de miel et parsemer d'herbes.
Faire rôtir 15 à 20 mn supplémentaires.
5. En même temps, mettre le riz, le bouillon et le laurier dans un plat, couvrir et faire cuire au four à 200° (th3) pendant 1 heure. Laver les champignons et les carottes, les couper en rondelles et les faire sauter dans du beurre pendant 5 mn. Mélanger le riz et assaisonner avec le sel, le romarin, le thym, et ajouter le canard.

