

Canard au cidre

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de canard
- un peu de graisse de canard
- 2 oignons
- 1 barquette de lardons fumés
- 1 petite bouteille de cidre brut
- 1 berlingot de crème fraîche liquide
- sel et poivre
- 1 ou 2 pommes

Faire dorer les cuisses de canard dans la graisse de canard ; ajouter les oignons et les lardons ; laisser cuire à feu fort ; quand le tout est bien doré, déglacer avec le cidre. Saler et poivrer.
Laisser mijoter environ 45 min à feu doux.

Enlever le surplus de gras et mettre la crème fraîche ; ajouter les cubes de pommes et laisser cuire encore 30 minutes.

Peut être servi avec des carottes au laurier (voir autre recette).

Accord met et vin :

Bien entendu, on peut l'accompagner de cidre brut mais aussi d'un Crémant d'Alsace ou d'un Côtes de Bourg