



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



## CANARD ROTI AUX POMMES

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 canard
- ✓ 10 dl de vin blanc
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 4 pommes

Pour la farce :

- ✓ 200 g de pruneaux dénoyautés
- ✓ 4 foies de volailles
- ✓ 2 tranches de mie de pain
- ✓ 10 cl de lait
- ✓ 4 échalotes
- ✓ 1 brin de thym
- ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ 1 botte de persil

• PREPARATION •

1. Faites macérer les pruneaux dans l'eau pendant 1 heure.
2. Hacher les pruneaux, les foies de volaille, le pain trempé dans le lait, le persil, les échalotes (cuites au beurre à la poêle), le sel, le poivre, le thym et le laurier.
3. Incorporer la farce dans le canard, saler, poivrer, cuire le tout au four en arrosant de vin blanc.
4. En fin de cuisson ajouter les pommes coupées en morceaux.
5. Disposer le canard dans un plat avec les pommes mélangées à la farce.

