



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CIVET DE CANARD

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 canard de 2 à 2,5 kg
- ✓ 4 gros oignons
- ✓ 8 gousses d'ail
- ✓ 3 tomates bien mûres
- ✓ 2 clous de girofle
- ✓ 1 grosse pincée
de noix de muscade
- ✓ Poivre noir en grains
- ✓ 1 cuillère à café de safran
- ✓ 6 cuillères à soupe d'huile
- ✓ 20 g de gingembre
- ✓ 1 bouteille de vin rouge
- ✓ Sel

• PREPARATION •

1. Préparer d'avance vos différents ingrédients : émincer les oignons, piler l'ail avec le clou de girofle, le gingembre, le sel et les grains de poivre.
2. Découper le canard en une dizaine de morceaux.
3. Dans une marmite, faire chauffer l'huile, laisser bien dorer les morceaux de canard.
Puis incorporer les oignons. Une fois qu'ils sont roussis, ajouter le safran, la noix de muscade e les épices pilées, puis les tomates hachées.
4. Cuire 10 minutes en mélangeant bien. Mouiller le canard aux $\frac{3}{4}$ avec les 75 cl de vin.
5. Recouvrir la marmite et laisser réduire au moins 1 heure à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

