**RECETTE DE CUISINE DES GONES**

# LE CANARD AUX NAVETS DE PAUL BOCUSE

**Nombre de personnes 4**

Temps de préparation30 minutes
Temps de cuisson50 minutes

**recette**

1 canard de 1,8 kg environ (avec son foie que vous gardez pour la sauce)
3 brins de persil, thym
1/2 feuille de laurier
100 g de lard
3 échalotes
3 petits foies de canard ou de volaille
1 biscotte
1 jaune d'œuf
1 pincée de 5 épices
40 g de beurre
1 cuillère à soupe de cognac
Sel
Poivre

**Pour les navets :**

800 g de navets
25 g de beurre
20 cl de crème fraîche
Noix de muscade
Sel
Poivre

**recette**

Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Lavez le persil et effeuillez-le.
Coupez le lard grossièrement en morceaux.
Pelez les échalotes.
Réunissez dans le bol d'un mixeur le lard, 2 échalotes (la troisième servira pour la sauce),
les 3 foies de canard ou de volaille (celui du canard servira pour la sauce),
la biscotte, un peu de thym, le persil et le laurier.
Mixez le tout pour obtenir une farce.
Vous pouvez également réaliser cette étape en hachant le tout finement
sur une planche au couteau.
Ajoutez le jaune d'œuf et les 5 épices, mélangez et garnissez l'intérieur du canard
de cette farce.
Recousez le canard à l'aide d'une grosse aiguille et de ficelle de cuisine.
Placez le canard dans un plat beurré,
versez 1/2 verre d'eau et enfournez pour 45 minutes environ.
Vérifiez le cuisson.
Pendant ce temps, préparez les navets.
Pelez et coupez les navets en tranches fines.
Faites bouillir une casserole d'eau salée
et faites cuire les tranches de navets 7 minutes pour les blanchir.
Égouttez-les.
Beurrez un plat à gratin et disposez les navets dedans régulièrement.
Nappez avec la crème fraîche, salez, poivrez et râpez un peu de noix de muscade.
Enfournez pendant 20 minutes avec le canard.
Une fois le canard cuit, retirez-le du plat de cuisson
et découpez ses cuisses en conservant bien le jus de cuisson.
Faites-les cuire de nouveau dans le plat,
côté interne tourné vers l'extérieur pour finir la cuisson.
Découpez le reste du canard pendant ce temps et présentez-le dans un plat chaud.
Pelez et hachez l'échalote restante.
Hachez-la avec le foie du canard, salez et poivrez.
Versez le tout dans une petite casserole avec le cognac
et faites bouillir quelques minutes.
Une fois les cuisses cuites, ajoutez-les au plat de service.
Versez la préparation au foie et cognac dans le plat de cuisson et remuez pour lier la sauce.
Servez-la bien chaud.

## Bon Appétit