

Recette de la canette aux raisins

INGREDIENTS

1 canette d'environ 2 kilos	28 euros
1 kg de raisin blanc à gros grains	4 euros
2 carottes	0.20 euro
2 oignons	0.30 euro
150 g de lardons fumés	1.50 euros
1 cuillère à soupe de sucre en poudre	
1 dl de bouillon (cube déshydraté)	
1 dl de jus de raisin	0.20 euro
50 g de margarine au tournesol	0.10 euro
2 feuilles de sauge	Au jardin
2 cuillères à soupe de jus de citron	
Sel, poivre	

Soit un prix total de 34.30 euros pour 6 personnes : **5.72 euros / personne.**



Préparation : 30 mn

Cuisson totale : 1h 45 mn

REALISATION :

Brûler les plumes restantes du canard.

Saler et poivrer l'intérieur de la volaille et y insérer une feuille de sauge, brider.

Mettre une cocotte à fond épais sur le feu, laisser fondre une noix de margarine et laisser revenir la canette sur tous les côtés, en la retournant fréquemment.

Pendant ce temps, éplucher les carottes et les oignons, les hacher finement.

Quand la canette est dorée, la retirer de la cocotte, jeter le jus de cuisson.

Remettre une noix de margarine dans la cocotte et faire revenir les carottes et les oignons, ainsi que le lard.

Allumer le four thermostat 220°.

Lorsque tous ces éléments sont bien dorés, saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre en poudre et laisser caraméliser. Ajouter le bouillon, le jus de raisin, 2 cuillères à soupe de jus de citron, sel, poivre.

Remettre la canette dans cette sauce, couvrir et terminer la cuisson au four pendant 1 h 30.

Laver le raisin et l'égrener. Essayer d'enlever la peau, mais au bout de 30 mn j'ai abandonné !!!

Sortir la cocotte du four. Retirer la canette.

Passer la sauce au chinois et la remettre dans la cocotte.

Rallumer le feu et jeter dans cette sauce les raisins. Laisser à feu doux pendant 2 mn.

Découper le canard, puis le reconstituer dans un plat de service, le garnir avec les grains de raisins. Verser la sauce dans une saucière.

Servir très chaud.

.....C'est prêt

Miam miam