

Rôti de canard aux fruits secs

Pour 4 personnes

2 filets de canard

30g de noix de pécan

45g d'abricots moelleux

2 cuil à café de sirop d'érable

1 cuil soupe de graines de courges

1 bonne pincée de cannelle en poudre

Quelques feuilles de sauge

Préchauffez le four à 200°C.

Concassez les noix de pécan, coupez les abricots en petits morceaux. Mélangez les noix de pécan avec les abricots, les graines de courges, la cannelle et le sirop d'érable.

Entaillez la peau des filets de canard en losange mais sans atteindre la chair. Répartissez la garniture sur un des filets coté chair et recouvrez avec l'autre filet. Maintenez-les ensemble en les ficelant comme un rôti. Coincez quelques feuilles de sauge sous la ficelle.

Déposez le rôti dans une cocotte et faites le dorer des deux cotés. Ajoutez le reste des feuilles de sauge dans la cocotte, couvrez et enfournez à 200°C pendant 25 à 30 minutes selon le degré de cuisson désiré.

Laissez au chaud dans la cocotte fermée jusqu'au moment de servir.