



CANARD AUX NAVETS

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES:

1 jeune canard de 2,5 kg
500 g de navets nouveaux
15 petits oignons nouveaux
50 g de beurre
1 c. à c. de sucre
Sel, poivre

PREPARATION :

Faites revenir doucement dans une cocotte, avec 20 g de beurre, le canard. Lorsqu'il est bien doré de tous côtés, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 1 h.

Pendant ce temps, épluchez les oignons et les navets et disposez-les dans une sauteuse avec le reste de beurre, le sucre, un peu de sel et de poivre. Démarrez la cuisson à feu très doux, à couvert. Surveillez régulièrement afin que les légumes n'attachent pas et laissez suer pendant 15 mn en ajoutant, au besoin, un peu d'eau. Ôtez le couvercle et, lorsque les légumes sont tendres, montez le feu pour les faire caraméliser. Videz hors de la cocotte toute la graisse rendue par le canard et mettez à la place les navets et les petits oignons. Coupez le feu, couvrez et laissez reposer 5 mn, le temps pour la viande de reposer et pour les légumes de s'imprégner de la saveur du canard. Servez aussitôt.