

## Canard à la finlandaise

*Pour 6 personnes*

*Temps de préparation : 30 minutes*

*Trempage : 6 heures*

*Cuisson : 45 minutes*

### **Ingrédients :**

- 1 canards sauvage de 1.2 kg.
- 50 g de beurre.
- 6 minces tranches de lard.

Pour la sauce

- 100 g d'airelles.
- 1 croûton de pain sec.
- 50 g de fromage bleu.
- 10 cl de crème fraîche.
- sel.
- poivre.

### **Préparation :**

1. Plumez, videz, flambez et parez un canard sauvage. Rincez- le à l'eau froide. Laissez-le tremper quelques heures dans l'eau. Séchez-le.
2. Faites-le revenir au beurre dans une cocotte jusqu'à ce qu'il soit bien doré de tous les côtés. Jetez la graisse de cuisson.
3. Préchauffez le four à 200° (thermostat 6)
4. Bardez le canard de lards et ficelez- le. Mettez-le dans une cocotte allant au four ; ajoutez un peu d'eau chaude et placez le couvercle. Enfourez et laissez mijoter pendant environ 40 minutes. Réservez le canard.
5. Préparez la sauce : recueillez le jus de cuisson du canard. Versez ce jus dans une casserole, ajoutez les airelles. Faites bouillir. Ajoutez à la sauce le croûton de pain, le fromage bleu et la crème fraîche. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Laissez mijoter 5 minutes.
6. Découpez le canard et disposez-le sur un plat de service chaud ; versez la sauce en la filtrant à travers une passoire. Accompagnez de pommes sautées et de laitue.