

Canard au sang

Se procurer un jeune caneton non saigné et préparer la sauce suivante.

Prendre 3 ou 4 gros oignons, les hacher et mettre à cuire dans une demi-bouteille de vin rouge de qualité, sel, poivre, muscade.

Laisser réduire doucement environ 4 à 5 heures, les passer et piler de façon à ce qu'il reste environ une bonne tasse de thé de sauce qui doit avoir l'aspect d'une purée.

La tenir au chaud.

Faire rôtir le canard bien saignant, le découper, dresser les aiguillettes et les cuisses sur un plat chaud.

Mettre de côté le foie, l'écraser très fin, l'ajouter à la sauce, piler la carcasse à la presse sauf le bateau qu'on aura réservé.

Mettre le sang dans la sauce.

Si l'oignon donne un peu un goût de sucre, ajouter quelques gouttes de citron.

Mettre la sauce au milieu du plat sur le bateau.

Bon appétit à tous !