

Cannette farçie au foie gras

Quantité : pour 4 personnes - Cuisson : 1 heure 15 minutes - Durée totale : 1 heure 45 minutes

Ingrédients

- 1 canette avec son foie
- 1 verre de vin blanc

Farce

- 250 g de boudins blancs truffés
 - 60 g de foie gras
 - 1 petite pomme
 - 2 échalotes
 - 2 cuillères à café de cognac
 - 20 g de beurre
 - thym
 - quatre épices
 - poivre
-

Préparation

1. Eplucher et émincer finement les échalotes.
 2. Couper le foie de la canette en petits morceaux.
 3. Mettre le beurre à chauffer dans une poêle.
 4. Y faire revenir le foie avec les échalotes.
 5. Quand le mélange est cuit, le verser dans un grand bol.
 6. Eplucher et couper la pomme en petits morceaux.
 7. Enlever la peau des boudins blanc et écraser la chair à la fourchette.
 8. Couper le foie gras en petits morceaux.
 9. Dans le bol, ajouter la pomme et le boudin écrasé.
 10. Mélanger et assaisonner avec le cognac, du poivre, du thym et une pincée de quatre épices.
 11. Ajouter le foie gras et mélanger une dernière fois sans l'écraser.
 12. Farcir la canette et la coudre avec du fil de cuisine.
 13. La disposer dans un plat à four, la poivrer et verser par dessus le verre de vin blanc.
 14. Enfourner et faire cuire pendant 1h15 à 180°C, en arrosant de temps en temps.
 15. Découper la canette, disposer les morceaux et la farce dans un plat de service.
 16. Servir accompagné du jus de cuisson dégraissé.
-

Remarques ou suggestions

- La quantité de farce donnée ici convient pour une canette d'environ 1,6 kg.
 - Ce plat peut être réalisé avec un canard ou une oie. Dans ce cas, augmenter la quantité de farce et le temps de cuisson en conséquence. Par exemple, pour une oie, confectionner 2 fois et demi plus de farce et faire cuire 3h30.
-



Cannette farçie au foie gras

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Publié par Lucullent le 10 février 2013. Dernière modification le 10 février 2013.