

CANARD Sauvage (Col Vert) aux olives

Pour 2 personnes

1 CANARD Sauvage
Lardons (Une poignées)
Huile d'olive
50gr de Beurre
Champignons sec (Une poignées)
Olives vertes dénoyautées (Une poignées)
2 feuille de laurier
sel poivre

A l'aide d'un couteau fin et assez flexible décarcasser le canard

Couper le reste en 6 morceaux (filet, cuisse , aile) , les mettre de coté

Dans un cocotte en fonte faites revenir la carcasse avec le déchets (extrémités des ailes, peau etc ...) dans un peu d'huile d'olive , puis ajouter un verre d'eau , laisser cuire quelques minutes .

Donner la carcasse et les déchets au chat et mettre de coté , réserver le jus.

Dans la cocotte faite dorer avec un peu d'huile d'olive les morceau de canard et une poignée de lardons.

Les morceaux étant bien dorés, saler poivrer, versé le jus réservé et 2 verre de vin blanc.

Ajouter 2 feuilles de laurier et 50 Gr de beurre.

Ajouter une poignée de champignons séchés (ceps) et une poignée d'olives vertes dénoyautées.

Porter à ébullition.

Puis placer la cocotte sur un feu très doux (coté de cuisinière à bois ou plaque électrique thermostat 1 ou 2 maxi)

Laisser mijoter deux heures