



# Canard farci aux pruneaux

**Ingrédients :** (pour 5 personnes)

- ◆ 1 canard avec abats
- ◆ 100 g de pruneaux
- ◆ 1 c.s. de miel
- ◆ 1 oignon rouge 1 bâton de cannelle
- ◆ 1 c.c. d'herbes de Provence
- ◆ 10 cl d'armagnac 25 cl de bouillon de volaille
- ◆ Vin rouge
- ◆ Sel Poivre

**Préparation :**

Mélanger les pruneaux avec l'armagnac et la cannelle ; laisser macérer 12 heures.  
Égoutter les pruneaux et en farcir la canard.  
Coudre l'ouverture.

Faire fondre le miel dans le jus de macération que vous poivrez. Saler et poivrer le canard. Le badigeonner avec le jus au miel. Le placer sur la grille du four, poitrail en dessous, lèchefrite sous le grille.

Laisser cuire 25 mn à 210°. Au bout de 10 mn ajouter dans la lèchefrite l'oignon ciselé, les herbes et les abats.

En fin de cuisson, y verser le bouillon, retourner la volaille et l'enduire de jus de miel. Poursuivre la cuisson. 30 mn.

A la sortie du four, l'envelopper dans du papier alu.

Passer le jus de cuisson et le dégraisser. On peut l'allonger de vin rouge.

Saler et poivrer.

Faire cuire 2 à 3 mn sur feu vif.

Verser dans une saucière et servir très chaud avec un duo de choux.