



Ragoût de Canard aux Trois Tomates



Pour 4 personnes:

- 4 cuisses de canard
- huile/beurre QS
- 1 pot de confiture de tomates vertes
- 1 boîte (petite) de tomates entières pelées ou 4 tomates fraîches
- 1 pot de tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 3 cs de vinaigre de tomate (ou autre)
- 1/4 de L de fond de veau lié
- sel & poivre du moulin

Couper les cuisses de canard en trois morceaux. Dans un sautoir, rissoler les morceaux dans moitié huile & beurre, les retirer et

jeter la graisse. Ajouter dans le sautoir une bonne grosse cs de confiture, caraméliser légèrement puis déglacer avec le vinaigre.

Remettre les morceaux de canard dans le sautoir, avec les tomates séchées (trois p/pers.) et pelées en boîte.

Mouiller avec le fond de veau, ajouter l'ail écrasé, le bouquet garni, saler & poivrer.

Couvrir et cuire à feu doux pendant 60 mn et plus cela n'en sera que mieux.

Débarrasser la viande et les tomates séchées dans le plat de service maintenir au chaud et à couvert. Dégraisser abondamment la sauce,

réduire si nécessaire, rectifier l'assaisonnement et passer la sauce au chinois sur la viande, servir aussitôt.