



## Canard de Challans aux navets

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

- 1 Canard de Barbarie (1.5 kg)
- 1.5 kg de navets nouveaux
- 250 g d'oignons doux
- 2 cuillères à soupe de Saindoux
- Persil, Thym, Laurier, Sel, Poivre

Faire cuire le canard au four (t.h.8) 1 heure environ. Déglacer le plat avec un peu d'eau chaude et constituer une sauce maigre pour napper les navets dans l'assiette.

Eplucher, laver et essuyer les navets. Les couper en petits morceaux.

Eplucher les oignons et les hacher grossièrement.

Dans une cocotte, faire fondre le saindoux et y faire revenir doucement les navets pendant 5 mn. Ajouter les oignons et faire blondir le tout en remuant souvent. Saler, poivrer, mettre 2 cuillères à soupe d'eau, thym et laurier. Couvrir et laisser mijoter doucement. La cuisson s'achève à l'étuvée pendant 15 minutes. Saupoudrer de persil haché au moment de servir.

*Il est possible d'utiliser à défaut des navets ordinaires. Il est alors nécessaire de prolonger la cuisson à 1 heure 15 mn.*