

Friçolet

L I Q U E U R

Canard rôti aux cerises et liqueur de Friçolet

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 Boite 4/4 de cerises au naturel dénoyautées.
1 canard prêt à cuire d'un Kg
50 gr. beurre, 10 cl. Liqueur FRIGOLET. 5 cl Liqueur de cerise ou kirsch.
30 gr. Sucre, 6 cl. de vinaigre balsamique, 20 cl. De fond de volaille, sel poivre.

Recette :

Egoutter les cerises et réserver le jus d'un côté et les cerises de l'autre.
Assaisonner le canard, saler poivrer. (intérieur et extérieur)
Le faire dorer sur les 4 faces dans 200 grs. de beurre.
Ajouter le kirsch (ou liqueur de cerise) et hors du feu, flamber.
Ajouter la liqueur de FRIGOLET et le jus de cerises. Réserver.
Couvrir et laisser cuire à feu doux 45 minutes.
Dans une casserole, faire caraméliser le sucre, juste blond, déglacer avec le vinaigre, mouiller avec le fond de volaille, ajouter le jus de cuisson du canard.
Laisser réduire de moitié.
Filtrer à la passoire fine.
Faire réchauffer le reste de beurre dans une poêle.
Y faire sauter les cerises.

Dressage :

Couper le canard.
Disposer les morceaux sur un plat de service. Décorer avec les cerises.
Servir avec la sauce par-dessus.
Bon appétit.