Salmis de canard

Préparation : 30 mn
Cuisson : 2 h
Pour 8 personnes

1 canard
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 verre à liqueur de cognac
2 oignons, 2 carottes
1 branche de céleri
2 blancs de poireaux
1 tomate fraîche
2 gousses d'ail
I bouteille de Châteauneuf-du-Pape Rouge
Sel, poivre
1 cuillère à soupe de farine
50 g d'olives noires
Croûtons (facultatif)

Faire rôtir le canard. Le désosser en conservant les jolis morceaux.

Les flamber au cognac.

Découper grossièrement les os, émincer les légumes.

Les faire blondir doucement dans l 'h u i le de cuisson du canard, ajouter les os, le vin, assaisonner.

Cuire 1 heure à découvert.

Passer le tout au moulin à légumes.

Lier la sauce avec la farine. Rectifier l'assaisonnement.

Ajouter les olives.

Napper les morceaux de canard avec la sauce et servir très chaud avec les croûtons.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape rouge, jeune.