



Canard à la peau croustillante et sauce à la cerise

avec purée à la ciboulette et broccolini

Fêtes

35 minutes



Poitrines de canard



Confiture de cerises



Pommes de terre
Russet



Échalote



Ciboulette



Broccolini

BONJOUR CONFITURE DE CERISES!

Le parfait éclat de saveurs pour des mets sucrés-salés savoureux!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, passoire, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de canard	2	4
Confiture de cerises	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Échalote	50 g	100 g
Ciboulette	7 g	7 g
Brocolini	340 g	680 g
Lait*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

—
Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension. À vos casseroles!

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Commencer le canard

Sécher le **canard** avec un essuie-tout. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, dessiner un motif croisé sur le côté peau du **canard**. **Salier** et **poivrer**. Ajouter le **canard**, côté peau vers le bas, dans une grande poêle antiadhésive non chauffée. Faire chauffer la poêle à feu moyen et faire cuire de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la peau soit croustillante. Retourner le **canard** et faire cuire de 2 à 3 minutes.



Faire cuire le brocolini

Égoutter le **gras de canard** en prenant soin d'en conserver **1 c. à soupe** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la même poêle (celle de l'étape 1). Réchauffer à feu moyen, puis ajouter le **brocolini** et **2 c. à soupe** d'eau (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle. Couvrir et laisser cuire de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans le brocolini. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 personnes, faire cuire en 2 étapes en utilisant 1 c. à soupe de gras de canard et 2 c. à soupe d'eau chaque fois!) **Salier** et **poivrer**. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



Faire bouillir les pommes de terre

Pendant que le **canard** cuit, peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**. Égoutter et remettre dans la même casserole hors du feu.



Préparer la sauce

Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la même poêle et faire tourner pour qu'il fonde. Ajouter l'**échalote**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout ramollisse. En fouettant, ajouter la **confiture de cerises** et **½ tasse** d'eau (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce épaisse légèrement.



Faire rôtir le canard et préparer

Lorsque le **canard** a été saisi, le transférer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, côté peau vers le haut. (**REMARQUE** : Réserver la poêle; elle sera utilisée à l'étape 4.) Faire rôtir au **centre** du four de 8 à 13 minutes, jusqu'à ce que le **canard** soit entièrement cuit. ** Pendant que le **canard** rôtit, peler, puis hacher finement l'**échalote**. Couper 0,5 cm (¼ po) des pieds du **brocolini**, puis couper celui-ci en deux. Hacher finement la **ciboulette**.



Terminer et servir

Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** et **2 c. à soupe** de **lait** (doubler les quantités pour 4 personnes) à la casserole contenant les **potatoes**, puis à l'aide d'un presse-purée, écraser jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Incorporer la **ciboulette**. **Salier** et **poivrer**. Trancher finement le **canard**. Répartir la **purée de pommes de terre à la ciboulette**, le **brocolini** et le **canard** dans les assiettes. Verser la **sauce aux cerises** en filet sur le **canard**.

Le repas est prêt!