

CANARD ENTIER SAUCE AUX CERISE INSTANT POT DE PETE

INGRÉDIENTS :

- 1 Canard plus ou moins 6 lb
- 1 c. à table de beurre
- 1 c. à table d'huile d'olive (ou autre huile)
- 1 c. à table de gingembre en petit morceaux (facultatif)
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 échalotte Française (ou oignon)
- 2 gousses d'ails
- Sel et poivre
- Un peu de basilic (facultatif)

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AUX CERISES:

- 1 c. à thé de fécule de maïs
- 1 c. à thé d'eau
- ¼ de tasse de miel
- 1 tasse de vin rouge
- 1 tasse de bouillon de poulet
- ¼ de c. à thé de poivre noir concassé
- 1 clou de girofle
- ¼ de tasse de cerises séchées

PRÉPARATION du CANARD :

1. Badigeonner le canard d'huile d'olive (ou autre huile)
2. Mettre l'ail et l'échalotte (oignon) dans la cavité du canard
3. Assaisonner le canard de sel et de poivre et du basilic (facultatif)
4. Mettre la fonction "sauté" au maximum et faire fondre le beurre
5. Faire saisir le canard de tous les côtés et réserver
6. Ajouter le bouillon de poulet et le gingembre et avec une cuillère de bois, déglacer le fond de votre pot et placer le trivet (support fourni avec l'appareil)

7. Mettre le canard sur le trivet et fermer le couvercle
8. Mettre sur "pression Cook ou Manuel" pour 30 minutes et NR pour 15 minutes
9. Entre temps, préparer la sauce
10. Dans un petit bol, délayer la fécule de maïs dans l'eau et réserver
11. Dans une casserole, porter le miel à ébullition et cuire environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit caramélisé. Déglacer avec le vin et laisser réduire de moitié, soit environ 5 minutes. Ajouter le bouillon, le poivre, le clou de girofle et laisser réduire de moitié, soit environ 10 minutes. Ajouter les cerises et le mélange de fécule. Porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Saler. Retirer le clou de girofle et réserver
12. A la fin de la cuisson du canard, prendre une plaque a biscuit et y mettre un papier d'aluminium.
13. Placer le canard dessus et le mettre au four a Broil pour 5 à 7 minutes en vérifiant régulièrement. Le dessus devrait être d'une belle couleur dorée.
14. Servir avec les accotés de votre choix
15. Bonne appétit

Pete.