

Canette sauvagine aux bigarreaux et vinaigre de xérès, risotto au merlot

Pour 4 personnes :

2 canettes sauvagines d'un kilo (ou petits canards)
200 g cerise bigarreau
1 cs sucre
1 dl vinaigre xérès
1 dl fond brun
200 g risotto carnaroli
1 échalote
5 dl merlot
100 g parmesan reggiano
2 dl bouillon de légumes
300g de petits légumes fanes (navets, carottes, poireaux,...)
Beurre, sel, poivre, huile, huile d'olives.

Pour le risotto : hacher l'échalote et la faire revenir dans une noix de beurre, ajouter le riz et le faire revenir quelques instants. Mouiller le risotto avec le vin rouge et le bouillon petit à petit. Une fois cuit, réserver. Finir selon son goût avec le parmesan et une tombée d'huile d'olives. La consistance lors du service doit être légèrement crémeuse.

Pour le canard : le beurrer et le saler puis le colorer de toute parts dans l'huile chaude. Enfourner 10 minutes à 180°C dans un four préchauffé. Réserver.

Pour la Sauce : fondre une noix de beurre avec le sucre, ajouter les cerises et confire 5 minutes à feu doux. Déglacer au vinaigre. Retirer les cerises et réserver. Ajouter le fond au jus obtenu. Réduire à consistance voulue et affiner avec une noix de beurre. Assaisonner.

Pour les légumes : les cuire croquants à l'eau salée puis les rissoler doucement dans un filet d'huile d'olive.

Finition : découper le canard, garnir de quelques cerises et d'un filet de sauce.

Saison du Plat: Eté

Le Vin qui lui va: un Merlot, de préférence italien.