

Baeckeoffe de canard

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 2h

🌾 gluten 🥚 sulfites

Variante du baeckeoffe alsacien au canard : cuisses et ailes marinées 24 heures au Sylvaner avec oignons, poireau et carotte, puis cuites longuement en terrine lutée au four. Recette de Lucien Doriath, foie gras d'Alsace.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ oignons	250 g	☐ cuisses de canard, <i>dégraissées,</i>	4
☐ poireau	1	<i>coupées en 2 à la jointure</i>	
☐ carotte	1	☐ viande de canard, <i>ailes sans peau</i>	200 g
☐ gousse d ail	1	☐ graisse	
☐ feuille de laurier	1	☐ pommes de terre, <i>épluchées, coupées</i>	800 g
☐ branche de thym	1	<i>en rondelles</i>	
☐ Sylvaner ou Riesling	500 ml	☐ eau	
		☐ farine	

PRÉPARATION

— Marinade (la veille) —

1. Émincer les oignons, le poireau et couper la carotte en cubes. Réunir dans un grand saladier avec la gousse d ail, la feuille de laurier, la branche de thym et le Sylvaner ou Riesling.
2. Ajouter les cuisses de canard et la viande de canard. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 24 heures.

— Montage et cuisson —

3. Préchauffer le four à 170 °C.
4. Égoutter la viande et réserver la marinade avec ses légumes.
5. Graisser une terrine de Baeckeoffe avec de la graisse de canard ou du beurre.
6. Remplir la terrine en couches successives : une couche de pommes de terre, puis une couche de viande accompagnée des légumes de la marinade. Saler et poivrer au fur et à mesure.
7. Verser la marinade sur l'ensemble.

Si vous avez du consommé de volaille, versez-le en dernier : ce ne sera que meilleur.

8. Fermer la terrine et sceller les bords du couvercle à l'aide d'une pâte faite d'eau et de farine (lut). Cuire à four doux (170 °C) pendant 2 heures.