La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Canette rôtie aux pommes, cidre et Pommeau

Plat Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 2 h

Ingrédients

- 1,5 kg de canette
- 1 kg de pommes
- 2 cs de pommeau
- 33 cl de cidre brut
- 50 g de beurre
- sel
- poivre
- piment d'espelette
- 2 pommes - Pour la farce
- 2 cs de pommeau - Pour la farce
- 1 foie de canette - Pour la farce
- 2 foies de volaille
- 3 échalottes
- piment d'espelette

Préparation

1. Laver et couper les pommes en petits morceaux après avoir retiré le coeur. Eplucher les échalottes, les couper finement. Couper les foies en petits morceaux.
2. Faire blanchir les échalottes dans un petit peu de beurre. Ajouter les pommes et les foies, laisser cuire une bonne dizaine de minutes.
3. A la fin des 10 minutes, ajouter deux cuillères à soupe de Pommeau, saler, poivrer et ajouter du piment d'Espelette. Arrêter la cuisson.
4. Farcir la canette avec la préparation, puis la placer dans un four chaud à 175°. Il faut compter une heure de cuisson par kilo. Laisser la canette dorer en la retournant et l'arrosant régulièrement. Au bout d'une heure de cuisson ajouter les deux cuillères de Pommeau et le piment d'Espelette.
5. Couvrir le plat d'un papier aluminium, baisser le four à moins de 150° et laisser cuire encore une heure sans ouvrir le four.
6. Pendant ce temps épépiner et couper les pommes en 4 et 10 minutes avant la fin de cuisson de la canette, passer les pommes dans une poêle beurrée, les faire dorer, en ajouter le cidre. Laisser caraméliser légèrement.
7. Découper la canette, la présenter sur l'assiette accompagnée de sa farce et des pommes caramélisée.
8. Servir bien chaud sur des assiettes chauffées.

Proposé par

catherine

J'adore cuisiner !!!! proposer mes recettes de manière farfelue!!!! mais parfois je dois etre raisonable.... j'ai un énorme problème malgré tout, un four qui a décidé de me pourrir la vie, en cramant tout ce que je lui confie !!!! Amusez vous si vous avez le temps avec les recettes de mon blog qui sont malgré tout savoureuses a défaut d'etre sérieuses...

http://**lesdelicesdelahague**.blogduvillage.com

Catherine

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode