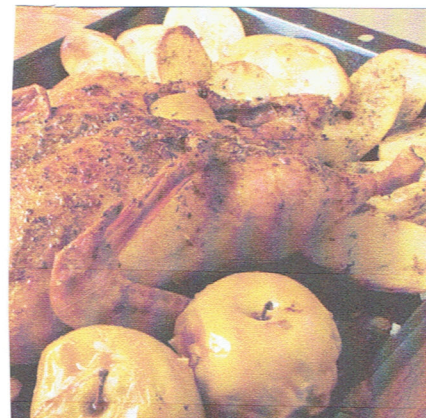


DEMI-CANARD AUX POMMES ET AU GINGEMBRE

2 à 3 portions

- 1 demi-canard (1,5kg)
- 1 oignon de grosseur moyenne
- 1 grosse pomme
- 2 c. à soupe de gingembre frais ou ½ c. à thé en poudre
- ½ c. à soupe de poivre
- 3 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 tasses de bouillon de canard ou de l'eau ou de bouillon de poulet
- ½ c. à soupe de fécule de maïs, délayée dans 1 c. à soupe d'eau froide



Préchauffer le four à 300°F.

Couper l'oignon et la pomme en gros morceaux et les mélanger avec le gingembre, le poivre, le sirop d'érable.

Mettre une grille dans le fond d'une rôtissoire.

Prendre une tôle en aluminium pour le BBQ (tôle préperçée) et la déposer sur la grille.

Déposer le mélange de pomme et oignon sur la tôle puis recouvrir du demi-canard. Ajouter le bouillon ou l'eau. Poivrer.

Cuire au four à couvert pendant environ 2 hres en arrosant régulièrement le canard avec son jus de cuisson. Ajouter de l'eau ou du bouillon si nécessaire afin d'empêcher que le bouillon s'assèche.

Retirer le demi-canard. Récupérer le jus de cuisson puis épaissir avec la fécule de maïs.