

# Canard nantais

## cuit rosé à la bigarade au céleri pomme

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Canard nantais

- 1 canard nantais ou challandais de 2,6-kg
- sel, poivre
- 5-cl huile d'arachide

#### Céleri-rave confit

- 2 céleris-raves de 250-g pièce entiers, lavés soigneusement
- 2-dl eau
- 1-g acide ascorbique
- 2-g sucre
- 3-g sel
- 1 petite feuille laurier
- 4-dl jus de canard (voir bases)

#### Finitions

- 1 petit bouquet d'herbes
- sauce bigarade (voir bases)

#### Canard nantais

Vider et brider le canard, saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur, poser le canard sur une plaque à rôtir huilée très chaude. Faire colorer 5 minutes sur chaque cuisse et poursuivre la cuisson au four à 220°, 5-minutes sur chaque cuisse, puis 5 minutes sur chaque poitrine et 5 minutes sur le dos. Sortir le canard du four, le poser les poitrines en bas dans un plat et laisser reposer 10 minutes.

#### Céleri-rave confit

Nettoyer soigneusement les boules de céleris en conservant la peau. Les placer dans un sac sous vide avec tous les autres ingrédients, sauf le jus de canard.

Cuire sous vide 2-h-30 au four vapeur à 90°. Ouvrir le sac, égoutter les céleris et les placer dans un plat de terre. Verser le jus de canard dans le plat et glacer 30 minutes au four à 170°, en arrosant souvent.

#### Finitions

Glisser le petit bouquet d'herbes aromatiques entre les cuisses du canard et lustre de sauce bigarade au moment de servir. Ouvrir le dessus des céleris glacés et les évider à la cuillère. Garnir le canard de segments d'orange.

