

La recette: canard ragù

600 g canard pulpe
1 carotte moyenne
1 oignon doré moyenne
10g concentré de tomates
250g vin blanc
sel fin
700 g bouillon de légumes
100 g céleri
huile d'olive j. a.
poivre noir j. a.

Préparation:

Pour préparer la sauce au canard, commençons par le bouillon de légumes: gardez-le au chaud. Passez ensuite aux légumes hachés. Retirez les filaments du céleri avec un éplucheur de pommes de terre, ou une lame lisse, 1 puis hachez 2. Continuez en nettoyant et coupant les carottes 3 et l'oignon 4. Enfin, hachez la viande de canard avec un couteau en cubes pas trop petits. 5. Passez sur la cuisinière. Dans une casserole avec un peu d'huile, faire revenir les légumes hachés quelques minutes 6.

Ajouter les baies de genièvre écrasées avec le dos d'un couteau 7 et ajouter la viande de canard et blanchir encore quelques minutes 8 en remuant de temps en temps 9.

Ajouter la feuille de laurier 10, la pâte de tomate et mélanger avec le vin 12. Lorsque la partie alcoolique s'est évaporée, saupoudrez avec le bouillon de légumes chaud 13. Assaisonnez de sel et de poivre, couvrez avec le couvercle et faites cuire à feu doux pendant environ 70 minutes: pensez à remuer de temps en temps et ajoutez plus de bouillon au besoin