

Baeckeffe de Canard

INGREDIENTS

- 1 canard
- 1 saucisse de Morteau
- 2 pieds de porc cuits
- 1 kg de blancs de poireaux
- 6 carottes
- 1,5 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- ½ branche de céleri
- 2 cuillères à soupe de graisse d'oie
- 100 g de farine (pour le lutage)
- Thym, laurier
- Vin blanc (type Sylvaner)

PREPARATION

1. Faire mariner le canard coupé en morceaux avec 1 carotte, 1 oignon, 1 échalote, 1 gousse d'ail, le céleri, sel, poivre, thym, laurier et le vin blanc pendant 24 heures.
2. Graisser une cocotte allant au four. Disposer une couche de pommes de terre en rondelles, de carottes en rondelles et de poireaux émincés. Ajouter les morceaux de canard, les morceaux de pied de porc et les rondelles de Morteau. Couvrir de légumes. Saler et poivrer chaque couche.
3. Ajouter la marinade avec ses légumes et, si nécessaire, compléter avec du bouillon de volaille pour bien couvrir le tout.
4. Cuire à 180°C pendant 2 heures.