

Gasconnade de Canard du Gers au vin des Côtes de Saint Mont

Recette proposée par le Chef Pépito SAMPIETRO du
Restaurant La **Bonne Auberge à Manciet**

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 4 cuisses de canards Gras du Gers
- Fond de volaille
- Carottes
- Oignons
- Bouquet garni (thym, laurier)
- 30 g de farine
- Sel et poivre
- 10 cl d'armagnac pour flambage*
- ½ l de vin de Côte de St Mont*

PREPARATION

- Faire revenir les cuisses de canards côté peau afin de faire fondre la graisse.
Enlever la graisse, incorporer les oignons, les carottes flambés à l'armagnac.
Mettre la farine bien remuer.
- Mouiller avec le vin de Saint Mont préalablement bouilli et brûlé afin d'éliminer l'acidité et l'alcool du vin.
Verser le fond de volaille
Ajouter le sel, le poivre et le bouquet garni
- Cuire pendant 1 heure à 1 heure 30.

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*