



FERME DU PARC
72 350 ST DENIS D'ORQUES
TEL : 02.43.88.21.31

*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idée recette

Canette aux pommes et purée de carottes

Ingrédients

1 canette
6 pommes
1 kg de purée de carottes
surgelée
24 clous de girofle
40 cl de vinaigre de cidre
20 cl de calvados
2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe d'huile
Jus de citron
Estragon haché
Sel
Poivre

Badigeonnez la canette d'huile. Mettez-la au four à 210°C.

Pendant ce temps, coupez les pommes en deux, épluchez-les puis piquez chaque demi-pomme de 2 clous de girofle. Arrosez-les de jus de citron.

Au bout d'une heure de cuisson ou un peu plus (suivant le poids de la volaille), retirez la canette de son plat, dégraissez la surface de jus. Mettez le plat à chauffer sur le feu.

Versez le vinaigre et le calvados. Portez le jus à ébullition et laissez-le réduire de moitié. Ajoutez le sucre et portez à ébullition puis retirez du feu.

Disposez la canette sur un plat allant au four, arrosez-la de jus et disposez les pommes autour. Remettez le plat au four pour 15 mn en arrosant souvent le tout.

Pendant ce temps, faites réchauffer la purée et saupoudrez-la d'estragon haché. Servez bien chaud dans un plat à part