

Cuisine

Canard à l'ananas

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 45 minutes

Pour 4 ou 5 personnes :

1 canette de barbarie d'environ 2 kg, 50 g de champignons noirs séchés, 2 oignons, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 3 dl de bouillon de volaille (ou d'eau), 1 petite boîte d'ananas au sirop en morceaux, 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 2 cuillerées à soupe de sauce de soja. Sel, poivre.

Mettez les champignons noirs dans un petit saladier d'eau froide pour les réhydrater.

Pelez et hachez les oignons. Dans une cocotte, faites chauffer la moitié de l'huile. Faites-y dorer aux trois quarts la canette de tous les côtés. Jetez la graisse obtenue. Ajoutez la moitié du hachis d'oignon, salez, poivrez.

Quand la canette est bien dorée, mouillez-là avec 2 dl du bouillon de volaille. Couvrez et faites cuire à feu doux 20 minutes. Retournez alors la canette. Ajoutez les champignons noirs égouttés et grossièrement hachés, puis versez le reste du bouillon. Couvrez et continuez la cuisson de 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer le reste de l'huile dans une sauteuse, mettez-y à blondir le reste de hachis d'oignons puis faites-y sauter



les morceaux d'ananas bien égouttés. Quand ils commencent à dorer, saupoudrez-les de sucre et faites-les légèrement caraméliser. Déglacez la sauce avec la sauce de soja et faites mijoter une minute.

Retirez la canette de la cocotte, ajoutez les morceaux d'ananas dans la cocotte, mélangez-les avec le fond de cuisson et les champignons. Rectifiez l'assaisonnement et terminez la cuisson à découvert pendant le découpage de la canette. Pour servir, versez les ananas et les champignons dans un plat creux chaud et les morceaux de canettes par dessus. Accompagnez d'un riz créole.