



ALAIN PASSARD VOUS PROPOSE :

CANARD EN CROÛTE DE SEL GRIS DE GUÉRANDE

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 beau canard
- 4 kg de gros sel gris

Progression

- Ensevelir la volaille dans une pyramide de gros sel gris de Guérande, l'ensemble posé dans un plat à rôtir ou sur le lèche-frite.
 - Cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant une heure.
- En sortie de four, laisser tiédir la volaille dans la croûte de sel pendant 50 min.
- Casser la croûte de sel devant vos invités et terminer la cuisson de la volaille au grill ou à la cheminée de façon à donner à la peau du canard une élégante croustillance.
 - Trancher la bête de façon à partager cuisses et suprêmes dans chaque assiette. Ceinturer chaque assiette d'un long filet d'huile d'olive et garnir la volaille d'une garniture de saison (ail frais nouveau, asperge blanche de la Sarthe, primeurs, mesclun de printemps) et apporter une pointe d'acidité avec quelques bâtonnets de citron confit à l'hibiscus.

Servir avec un Cabernet franc, Anjou et un joli pain de campagne.