

## Spécial Noël: canard aux abricots secs et au miel



Lassé des plats classiques de Noël ? Il suffit de changer de registre de volaille et d'y rajouter quelques fruits secs pour épater et régaler vos convives ! A servir avec quelques marrons sautés au beurre...

### Ingrédients pour 6 personnes

1 canard de 2.500 kilos  
24 abricots secs moelleux\*  
4 cuillers à soupe de miel  
2 gros oignons  
100 grammes d'amandes  
0.800 litres de bouillon de volaille  
de l'huile d'olive

### Préparation

1. Découper le canard en morceaux et les faire saisir dans une cocotte avec l'huile d'olive, puis retirer et réserver.
2. Emincer les oignons et les faire fondre dans la cocotte.
3. Rajouter les morceaux de canard, puis le miel et laisser caraméliser.
4. Rajouter le bouillon de volaille, rectifier l'assaisonnement et couvrir la cocotte.
5. Placer au four à 200°C pendant une heure en remuant de temps à autres.
6. Faire griller les amandes et rajouter avec les abricots dans la cocotte.
7. Finir de faire cuire pendant 30 minutes.

\* si les abricots secs ne sont pas moelleux, il suffit de les faire tremper une nuit dans de l'eau

**Bon appétit !**