



# Julie Zyromski

## Canard à la moutarde, à l'estragon, aux canneberges et aux patates douces

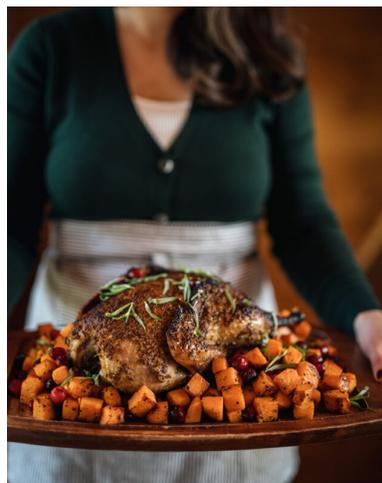
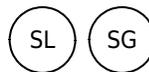
Portions: 4 à 6

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 4 heures



4



### Ingrédients

- 1 Canard entier
- 60 ml (1/4 tasse) Moutarde [Maille](#) à l'ancienne
- 30 ml (2 c. à soupe) Vinaigre de cidre de pomme [Maille](#)
- 30 ml (2 c. à soupe) Sirop d'érable
- 250 ml (1 tasse) Canneberges fraîches
- 2 à 3 Grandes patates douces, coupées en dés
- 30 ml (2 c. à soupe) Huile d'olive
- Au goût Sel et poivre
- Au goût Estragon frais

### Étapes

1. Préchauffer le four à 425°F.
2. Sortir le canard de son emballage, sécher et, à l'aide d'un couteau aiguisé, enlever tout excès de graisse du cou et des pattes.
3. Transférer le canard sur la grille, puis enfourner.
4. Faire cuire pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que le canard soit bien doré.
5. Sortir du four et étaler la sauce à la moutarde sur tout le canard.
6. Couvrir le canard avec du papier d'aluminium et le remettre au four pendant trois heures supplémentaires.
7. Pendant ce temps, mélanger les patates douces coupées en dés, l'huile d'olive, les canneberges et une bonne quantité de sel et de poivre.
8. Transférer dans le four pour que le tout cuise avec le canard (pour les 30 dernières minutes de sa cuisson).
9. Laisser le canard reposer, à découvert, pendant 25 minutes avant de le découper et de le servir.
10. Ajouter une généreuse quantité d'estragon sur tout le plat juste avant de servir.