

CIVET CANARD OLIVES

Pour 6 personnes

**1 canard de 2 kg
6 gousses d'ails
2 oignons
1 grosse tomate
2/3 clous girofle
Poivre(grains écrasés)
Sel
Thym/laurier/une pincée de 4 épices
1 morceau de gingembre râpé
1 l vin rouge
1 boîte d'olives dénoyautées (300 g)**

Coupez le canard en morceaux et faites-le doré.

Ajoutez poivre et clous de girofle au canard et bien mélanger pendant 2 à 3 min.

Coupez les oignons et la tomate en morceaux.

Pilez ails+gingembre+sel

Ajoutez les oignons hâchés au canard. Faites bien revenir le tout jusqu'à ce qu'ils soient fondus.

Ajouter le mélange d'ails . Bien mélanger pendant 2 min.

Ajouter les tomate, herbes et épices

Mélangez bien jusqu'à ce que les tomates soient bien fondues et ajoutez le vin.

Laissez cuire longuement à feu moyen et à 5/10 min de la fin, rajoutez les olives.

Si jamais vous avez un canard qui est assez "coriace", mettez un peu d'eau avant de verser le vin.

Servez avec des pommes vapeurs, du riz, des pâtes...

LA TABLE DES PLAISIRS