



Par Marc Haerberlin,
Chef de l'Auberge de l'III,
3 étoiles au Guide Michelin.

Température : 200°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 60 + 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 jeune canette de 1 kg, prête à rôtir

1 grosse carotte

2 courgettes

12 petites pommes de terre fermes («rattes»)

12 petits oignons, épluchés

4 cl de vin blanc sec

½ litre de fond de volaille

Sel, poivre

Basilic

1 branche de thym

1 gousse d'ail non épluchée

La farce

1 petit pain ramolli dans le lait

1 œuf

1 branche de basilic

1 échalotte

2 foies de volaille

100 g de lard

1 blanc de poulet

La farce.

- Au hachoir équipé d'un disque à hacher fin, passez le petit-pain, le basilic, l'échalotte, les foies de volaille, le lard et le blanc de poulet. Assaisonnez, rajoutez l'œuf puis mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Salez et poivrez l'intérieur de la canette, remplissez-la avec la farce et cousez. Fixez les ailes et les cuisses contre le corps de l'animal.
- Epluchez la carotte puis découpez-la en petits bâtons. Même chose avec les courgettes.

- Blanchissez les rattes 10 min dans l'eau salée, laissez-les refroidir puis épluchez-les.
- Préchauffez le four à 200°C, réglage de l'humidité sur 60%.
- Epicez aussi la chair extérieure de la canette, mettez-la dans un plat profond en fonte et faites-la rôtir au four pendant 1h.
- Enlevez ensuite la graisse rendue à la cuisson, arrosez avec le vin blanc et le fond de volaille, ajoutez les légumes, l'ail et le thym, puis faites cuire le tout pendant 30 min, réglage du four inchangé.

- Si nécessaire, relevez le jus de cuisson. Vous pouvez servir la canette directement dans son plat, garnie de tous les légumes et des feuilles de basilic. Si la saison s'y prête, des cèpes brièvement sautés à l'huile d'olive forment un savoureux accompagnement.