

CANETTE AUX OLIVES

Pour 6 personnes Préparation : 20 mn Cuisson : 1h15

Ingrédients :

- 1 canette d'environ 2kg
- 250 g. d'olives vertes dénoyautées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 25 cl. de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 côte de céleri
- 1 carotte
- 1 petit bouquet garni (thym, laurier)
- Sel, poivre

Allumer le four sur th. 8 (240°).

Inciser légèrement la peau de la canette en la quadrillant.

Plonger la canette 3 minutes dans de l'eau bouillante salée, retirer et sécher.

Saler, poivrer l'intérieur et l'extérieur.

Couper la carotte, la côte de céleri et l'oignon en dés.

Peler et dégermer les gousses d'ail.

Poser la canette dans une cocotte en fonte.

Enduire d'huile au pinceau et enfourner.

Au bout de 15 minutes, retirer la canette.

Vider presque toute la graisse, et faire revenir les légumes 5 mn.

Ajouter le concentré de tomate, puis la canette, le bouquet garni et le vin blanc.

Laisser cuire encore 50 mn à 1 h sur th. 6 (180°).

Retourner la canette et arroser la régulièrement de son jus, et ajouter un peu d'eau si besoin.

Ajouter les olives vertes 20 mn avant la fin, après les avoir ébouillantées 2 mn puis rincées.

Servir à la sortie du four.

BON APPETIT !!