

*- Canette de barbarie aux olives -*

*Ingrédients :*

- ✓ *1 canette de barbarie de 2kg pour 4 personnes,*
- ✓ *350 gr. d'olives vertes,*
- ✓ *150 gr. de poitrine fumée en dés,*
- ✓ *2 carottes,*
- ✓ *20 petits oignons blancs,*
- ✓ *50 gr. de beurre,*
- ✓ *1 verre de vin blanc sec,*
- ✓ *De l'estragon, du laurier, sel, poivre.*

*Préparation :*

*Saler et poivrer l'intérieur de la volaille et ajouter un peu de laurier émietté et quelques feuilles d'estragon.*

*Faire dorer la canette à feu vif dans le beurre puis à feu modéré pendant 20 minutes.*

*Enlever la canette.*

*Faire blondir 5 minutes les carottes en rondelles, les oignons entiers et les dés de poitrine.*

*Mouiller d'un verre de vin blanc.*

*Replacer la canette dans la cocotte et la cuire doucement 30 minutes.*

*Faire bouillir 5 minutes les olives dénoyautées.*

*Les passer dans l'eau froide et les égoutter.*

*Ajouter les olives dans la cocotte 15 minutes avant la fin de la cuisson.*

*Découper la canette et la maintenir au chaud sur son plat de service.*

*Réduire la sauce et la verser autour de la canette.*

*Servir avec quelques pâtes fraîches*

---