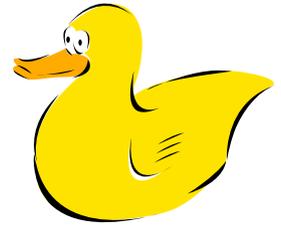


# Canard à la provençale

---

## Ingrédients :

1 canard, 1 verre de vin blanc, 1 oignon, 2 tomates, 2 gousses d'ail, 50 g. d'olives noires, 50 g. d'olives vertes, huile d'olive, croûtons.



- *Peler, épépiner et concasser les tomates, dénoyauter et blanchir les olives, hacher l'oignon, découper le canard.*
- *En cocotte, faire dorer à l'huile le canard et l'oignon, ajouter les tomates.*
- *Laisser réduire les tomates puis incorporer le vin blanc et les olives, laisser mijoter 20 minutes.*
- *Servir avec des croûtons de pain frottés à l'ail.*