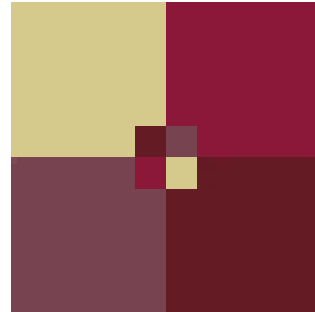


Canard à l'orange

Ingredients :

(pour 4 personnes)

- 1 canette (environ 1.5kg)
- 3 oranges
- 100g de beurre
- 2CS d'huile d'olive
- 1 carotte
- 1 oignon
- 5cl de grand Marnier
- 2 CC de vinaigre blanc
- 1 bouquet garni
- Sel/Poivre du moulin



Recette de Cellar Du Vin.com

Recette :

Pelez et couper en morceaux la carotte et l'oignon. Récupérez le zeste de 3 oranges, et pressez les pour en extraire le jus. Emincez les zestes et réservez les.

Demandez à votre volailler de couper la canette en morceaux. Faites dorer les morceaux de canard dans une cocote avec le beurre et l'huile chaud. Ajouter l'oignon et la carotte, et laisser dorer quelques minutes. Puis ajoutez un verre d'eau, le bouquet garni, salez poivrez et laissez mijoter une petite heure.

Un quart d'heure avant la fin ajoutez le grand-Marnier. Laissez terminer la cuisson à feu doux.

Une fois le canard cuit, retirez le du feu et réservez le au chaud. Dans la cocotte ajoutez le jus des 3 oranges et un peu d'eau au jus de cuisson, et laissez cuire la sauce 10 bonnes minutes (ajoutez si nécessaire 1 CS de maïzena pour épaissir la sauce).

Servir le canard, soupoudré des zestes émincés, et mettez la sauce à part, le sucré salé doit être dosé au goût de chacun.

Accompagnement :

Un vin rouge très parfumé, un coteaux du Langdoc par exemple.

Notes :