

Canette au miel et aux poires

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 canette fermière
- sel, poivre
- 5 dl d'hydromel
- 1 belle grappe de raisin
- 80 g de miel de romarin
- 8 poires
- 5 dl de rancio

Pour la sauce :

- 1 cuil. à soupe de romarin
- 5 cl de vinaigre de Banyuls
- 30 g de beurre
- 25 cl d'hydromel
- 20 cl de rancio.

Saler et poivrer l'intérieur de la canette, la brider et la faire cuire au four (200°) sur une grille au dessus de la lèche-frite pendant 1h15 environ.

Dans la deuxième partie de la cuisson, badigeonnez la plusieurs fois avec le miel.

Pelez les poires en gardant la queue et un peu de peau autour. Les mettre dans une casserole et les couvrir avec le miel, l'hydromel et le rancio. Faire cuire à feu doux et laisser frémir 30 mn. Egrainez et pelez les raisins et les rajouter 5 mn avant la fin de la cuisson des poires.

Quand la canette est cuite, éteindre le four et la conserver au chaud porte entrouverte. Jeter la graisse de la lèche-frite et la déglacer avec l'hydromel et le vin.

Verser le tout dans une casserole, faire réduire de moitié à feu vif et filtrer.

Terminer la sauce en délayant une cuil. à soupe de miel de romarin dans 5 cl d'eau et faire prendre en caramel blond.

Retirer du feu et arrêter la cuisson avec le vinaigre.

Ajouter le jus, le beurre, saler et poivrer.

Dresser la canette découpée, les poires et le raisin et napper avec la sauce.