

Canette à l'orange

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 canette
- 6 cl d'huile
- 4 oranges non traitées
- 100 g de sucre
- 1 dl de vinaigre
- 1 dl de Porto
- ¼ de fond brun
- 30 g de beurre
- 2 cl de Grand Marnier
- sel, poivre du moulin.

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1h30

Saler et poivrer la canette. Réserver le foie.

Faire revenir la volaille dans l'huile pour bien la faire dorer sur toutes les faces puis la mettre au four chauffé à 180 ° pendant 1h30. Couper le zeste d'une des oranges en fine julienne et la faire blanchir rapidement.

Presser le jus des autres oranges et le passer.

Couper en tranche l'orange dont le zeste est blanchi.

Arroser la canette de temps en temps en cours de cuisson.

Quand la canette est cuite, la retirer du four et la garder au chaud.

Passer le fond de cuisson et le dégraisser avec du papier absorbant.

Faire caraméliser le sucre avec le vinaigre, mouiller avec le Porto, compléter ensuite avec le fond brun, le jus de cuisson, le jus et le zeste d'orange et amener lentement à ébullition.

Pendant ce temps, mixer le foie de la volaille avec le beurre et le passer au tamis fin.

Lier la sauce avec le foie sans laisser bouillir et parfumer au Grand Marnier.

Découper la volaille, la décorer avec les tranches d'orange ; servir la sauce à part.