

## CANETTE A L'ORANGE

Cuisson : 1 h 30

### Ingrédients pour 8 personnes :

- Une 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.

Saler et poivrer la canette. Réserver le foie. Faire revenir la volaille dans l'huile pour bien la faire dorer sur toutes ses faces puis la mettre à four chaud ( 180 ° ) pendant environ 1 h 30.

Couper le zeste d'une orange en fine julienne et le faire blanchir rapidement. Presser le jus des autres oranges et le passer.

Couper en tranches 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 des la canette 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.

## CANETTE AU MIEL ET AUX POIRES

### Ingrédients pour 8 personnes :

- une canette fermière de 3 kg,
- 5 dl d'hydromel,
- 1 belle grappe de raisins,
- sel, poivre,
- 8/0 g de miel de romarin,
- 4 poires,
- 5 dl de rancio

Préparation : 15 mn

Pour la sauce :

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

Salez et poivrez l'intérieur de la canette, bridez-la et faites-la cuire au four ( 200° ) sur une grille au dessus de la lèche-frite pendant 1 h 15 environ ; Dans la deuxième partie de la cuisson, badigeonnez la plusieurs fois avec le miel. Peler 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. Porter à feu doux et laisser frémir 30 mn. Egrainer et peler les raisins et 5 mn avant la fin de la cuisson des poires, ajoutez les. Quand la canette est cuite, éteignez le four et conserver la au chaud porte entrouverte. Jetez la graisse de la lèche-frite et déglacez-la 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 cuillère 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 ; Napper de la sauce.