
Canard aux cerises et à l'orange

Ingrédients

- o 1 canard d'élevage de 2,5 kg
- o 1 oignon
- o eau
- o citron entier lavé
- o 2 tiges de romarin frais

Sauce :

- o ½ tasse de brandy ou de cognac
- o zeste finement râpé d'une grosse orange
- o ½ tasse de jus d'orange
- o 1 tasse de bouillon de poulet
- o 1 cuillère à thé de fécule de maïs
- o ¼ de tasse de cerises séchées

Préparation :

Faire tremper la tige de romarin, les cerises dans le jus d'orange et le brandy pendant environ 5 heures.

Canard :

- o Laver le canard à grande eau.
- o Mettre le citron, le romarin, le cou, le cœur et le gésier dans la cavité du canard.
- o Placer le canard dans une grosse marmite et ajouter environ ½ tasse d'eau et l'oignon coupé en quatre.
- o Couvrir la marmite et faire cuire au four à 350 F pendant 2 h. 15
- o Enlever le couvercle et faire rôti le canard environ 45 minutes.
- o Retirer le canard de la marmite, l'envelopper dans un papier d'aluminium hors du four pour que les jus se répandent dans la viande (environ 15 minutes).

Sauce :

- o Verser le mélange cerises, brandy et jus d'orange et le bouillon de poulet dans une marmite et épaissir avec de la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau.
- o Rectifier l'assaisonnement au besoin (saler, poivrer)

Servir avec de la purée de pommes de terre et un légume vert.

Vin suggéré : Château de Gourgazaud, rouge minervois, 2004