

Aiguillettes de Canard aux Échalotes Confites à l'Orange

Recette faite :

Ingrédients pour 2 personnes :

- 180 g d'aiguillettes de canard
- 120 g d'oignon
- 1 orange
- 1 cuillère à soupe de sirop de framboise
- 2 belles cuillères à soupe de vinaigre
- huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Prélever à l'économe les zestes de 1 orange. Presser l'orange.

Peler et émincer l'oignon et le mettre dans une sauteuse avec de l'huile pour les faire revenir 5 à 6 mn sans coloration. Assaisonner et ajouter les zestes ainsi que le jus des oranges.

Cuire sans couvrir jusqu'à totale évaporation.

En fin de cuisson ajouter le sirop de framboise et mélanger pour caraméliser légèrement les oignons.

Réserver au chaud .

Chauffer l'huile restant dans une poêle et y faire revenir les aiguillettes 2 à 3 mn sur feu vif en les tournant puis les réserver.

Déglacer la poêle avec le vinaigre à feu éteint.

Servir aussitôt.

Recetet du site

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g d'aiguillettes de canard
- 500 g d'échalotes
- 4 oranges Bio

- 1 cuillère à soupe de sirop de grenadine
- 2 belles cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- 40 g de beurre
- 1 c à s d'huile
- Sel et poivre du moulin

Prélever à l'économe les zestes de 2 oranges et les tailler en fines lanières. Presser les 4 oranges. Peler et émincer les échalotes et les mettre dans une sauteuse avec 25 g de beurre pour les faire revenir 5 à 6 mn sans coloration. Assaisonner et ajouter les zestes ainsi que le jus des oranges.

Cuire sans couvrir jusqu'à totale évaporation.

En fin de cuisson ajouter le sirop de grenadine et mélanger pour caraméliser légèrement les échalotes.

Réserver au chaud.

Chauffer l'huile et le beurre restant dans une poêle et y faire revenir les aiguillettes 2 à 3 mn sur feu vif en les tournant puis les réserver.

Déglacer la poêle avec le vinaigre .

Dresser sur les assiettes chaudes les aiguillettes avec les échalotes confites et servir aussitôt.