



Civet de canard au parfum d'orange par Georges Gotrand

Civet de canard

Ingrédients pour (6 personnes) :

- 6 cuisses de canard

Garniture :

- 1 oignon émincé
- 1 carotte émincée
- ½ blanc de poireau
- 1 orange coupée en quartiers
- 1 petite branche de laurier
- le jus d'une orange pressée et des quartiers d'oranges pelées à vif pour la décoration
- 1 bouteille de vin de Bordeaux de bonne qualité

Désosser l'avant cuisse.

Couper à l'aide d'un hachoir l'extrémité du haut de la cuisse et passer le bout d'os restant dans la partie de l'avant cuisse désossée de manière à former des petites « gigonettes ».

Mettre dans une grande casserole tous les éléments de la garniture avec un peu de beurre et un filet d'huile d'olive et faire suer à feu très doux sans coloration.

Pendant ce temps, faire colorer chaque face des gigonettes dans une poêle bien chaude et les disposer dans la casserole sur la garniture.

Jeter l'excédent de graisse de la poêle de cuisson et déglacer avec le jus d'orange et 10 cl de vin.

Faire réduire rapidement à consistance sirupeuse et verser sur les cuisses.

Ajouter le vin restant, la branche de laurier et laisser cuire à feu moyen pendant 1h à 1h45.

(vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau qui doit pénétrer sans résistance)

Retirer les cuisses de canard et les garder au chaud.

Passer au chinois le jus de cuisson dans une casserole plus petite et faire réduire d'environ 2/3 jusqu'à obtenir une belle consistance.

Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Dressage :

Disposer dans l'assiette une gigonette, napper avec la sauce bien chaude, décorer avec 2 quartiers d'orange pelée à vif et servir immédiatement