

Aiguillettes de Canard à l'orange



Ingrédients pour 3 personnes :

- . 12 aiguillettes de canard
- . 2 oranges
- . 30 g de sucre
- . 50ml de vinaigre d'orange
- . 100 ml de fond de veau

Coupez le zeste d'une orange et récupérer le jus de celle-ci.

Coupez la deuxième à vif et récupérer les suprêmes.

Blanchir les zestes d'orange dans une casserole d'eau froide, porté à ébullition et dès le premier bouillon récupérer les zestes.

Mélangez le sucre avec le vinaigre dans une casserole. Laisser caraméliser sur feu doux et ajouter le jus d'orange. Ajouter ensuite le fond de veau et les zestes d'orange. Faire réduire pour obtenir une sauce onctueuse.

Saisir vos aiguillettes de canard dans une poêle bien chaude.

Servir les aiguillettes nappés de sauce et y déposer les suprêmes d'orange sur le dessus.