

# CANETTE AUX ZESTES D'ORANGE



**PERSONNES : 6**



**PRÉPARATION : 10 mn**



**CUISSON : 45 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 55 mn**

1 canette

1 orange

2 cuillères à café  
des grains de poivre vert

1/2 cuillère à café  
de sucre

3 cuillères à soupe  
de crème fraîche

1 cuillère à soupe  
d'Armagnac

1 cuillère à café  
de Maïzena

1 cuillère à soupe  
de Cognac

sel, poivre

1. Faites rôtir la canette 45 minutes.
2. Prélevez les zestes d'une orange à l'aide d'un couteau économe.
3. Découpez en petits bâtonnets les zestes prélevés, mettez-les dans une petite casserole, faites bouillir, puis égouttez en laissant un peu d'eau.
4. Enlevez la canette du plat, déglacez le plat avec l'Armagnac, ajoutez la Maïzena, remuez bien. Ajoutez la crème fraîche, faites cuire 2 minutes, ajoutez les zestes d'orange et les grains de poivre vert.
5. Découpez la canette et versez la sauce dessus.

**Pour finir... Préférez une canette à un canard car il a plus de chair et si vous trouvez des grains de poivre vert de Madagascar, votre recette sera encore meilleure.**

