

CANETTE AUX ZESTES D'ORANGE



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 10 mn



CUISSON : 45 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 55 mn

1 canette

1. Faites rôtir la canette 45 minutes.

1 orange

2. Prélevez les zestes d'une orange à l'aide d'un couteau économe.

**2 cuillères à café
des grains de poivre vert**

3. Découpez en petits bâtonnets les zestes prélevés, mettez-les dans une petite casserole, faites bouillir, puis égouttez en laissant un peu d'eau.

**1/2 cuillère à café
de sucre**

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.

**3 cuillères à soupe
de crème fraîche**

5. Découpez la canette et versez la sauce dessus.

**1 cuillère à soupe
d'Armagnac**

Pour finir... Préferez 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.

**1 cuillère à soupe
de Maïzena**

**1 cuillère à soupe
de Cognac**

sel, poivre