

# CANETTE AUX ZESTES D'ORANGE



Personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Repos : 0 min

1 Canette

1 orange

2 c. à café des grains  
de poivre vert

$\frac{1}{2}$  c. à café de sucre

3 c. à soupe de crème  
fraîche

1 c. à soupe d'armagnac

1 c. à café de Maïzena

1 c. à soupe de cognac

Sel et 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 il a plus de chair et si vous trouvez des grains de poivre vert de Madagascar, votre recette sera encore meilleure.

**BOUCHERIE STB**

*Ghislain et Caroline*

**GUILLEMIN**

AVENUE DU P. KENNEDY

60800 CREPY EN VALOIS

Tel : 03 44 87 05



