CANARD A L'ORANGE de MARIE LOURDES

Ingrédients pour 4-6 personnes

1 canard, 4 oranges, 1 citron , 3 morceaux de sucre, 2 c à soupe de vinaigre.

Assaisonner le canard et le rôtir.

Faire fondre le sucre dans le vinaigre, laissez caraméliser. Ajouter le jus de la cuisson, le jus de 2 oranges et une cuillère à soupe de zestes d'oranges et une cuillère à café de zeste de citron détaillés en julienne et blanchis.

Dresser le canard sur un lit de fines rondelles d'oranges épluchées et épépinées.
Napper de sauce

SAUCE A L'ORANGE D'EMILIE

Pour ½ l de jus

Peler 2 oranges (sans trop de blanc donc le mieux c'est à l'économe) et faire blanchir la peau, puis couper le zeste en tout petit morceaux

Faire un caramel 150 g sucre et 4 c à soupe d'eau. Quand le caramel est roux, déglacer avec ½ verre de vinaigre de xérès. Puis ajouter ½ l de jus d'oranges pressées. Laisser chauffer un peu puis mettre les zestes. Epaissir avec maïzena et porto ou armagnac à convenance selon l'épaisseur de sauce qu'on souhaite.