

## Canard à la bigarade



## Canard à la bigarade

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

1 canette de 1,2 kg10 clémentines de Corse3 cuillères à soupe d'huile1 tablette de bouillon de volaille1 cuillère à soupe de graines de coriandre10 brins de sarriette40 g de beurre1 cuillère à soupe de sucre1 cuillère à soupe de vinaigre de xérèslepoivre du moulin

### Préparation

Préparez du bouillon en diluant la tablette dans 20 cl d'eau très chaude. Préchauffez le four à th 6-7 (200°). Salez et poivrez le canard à l'intérieur et à l'extérieur, mettez-le dans un plat à four, arrosez-le avec l'huile et le bouillon, parsemez de coriandre et de sarriette et enfournez pour 45 min.

Lavez 2 clémentines, râpez finement leur zeste, pressez les fruits et réservez. Pelez les autres et coupez-les en deux dans le sens de l'épaisseur. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et mettez à revenir les demi-clémentines pendant 10 min environ, puis saupoudrez-les de sucre, de sel, de poivre et laissez caraméliser un peu sur feu vif.

Sortez le plat de canard du four, emballez la volaille dans une double feuille d'aluminium pour qu'elle repose sans refroidir. Dégraissez la sauce du plat de cuisson, puis ajoutez-lui le vinaigre, le zeste et le jus de clémentine. Mélangez la sauce en grattant le fond du plat.

Découpez le canard, disposez les morceaux dans un plat de service chaud, nappez-les de sauce, entourez des demi-clémentines et servez aussitôt.

### Le bon accord vin

un ajaccio

Notes personnelles