

Ingrédients pour 4 personnes

Canard :

- 2 canettes de Challans de 1,5 kg pièce
- 2 beaux morceaux de foie gras de 80 g chacun

Garniture :

- 8 endives
- 4 belles oranges
- 100 g de kadaïf
- 1 dl de vinaigre de Xérès
- beurre

Sauce canard :

- 2 kg de carcasse de canard
- 6 oranges
- 4 oignons émincés
- 100 g de miel d'acacia
- 100 g de Xérès
- 1 cuil de 4 épices

Gastrique :

- 100 g de miel
- 100 g de jus d'orange
- 60 g de Xérès

JEAN-LOUIS NOMICOS VOUS PROPOSE :

CANETTE DE CHALLANS AUX ORANGES TATIN D'ENDIVES CARAMÉLISÉES

Canette :

- Flamber, brider puis quadriller la peau des filets, ce qui permettra d'avoir une peau bien croustillante.

Sauce :

- Concasser les carcasses, les faire colorer au beurre. Ajouter les oignons et les 4 épices. Avec un économètre, éplucher les oranges puis les peler à vif. Récupérer 12 beaux quartiers. Couper le reste en morceaux puis ajouter aux carcasses.
- Ajouter le miel tout en continuant à colorer, déglacer au Xérès, mouiller au fond blanc.
- Cuire à feu doux 2 bonnes heures. Passer au chinois étamine puis la rectifier avec un peu de beurre, du jus d'orange et du Xérès. Tailler la peau d'orange en fine brunoise, la blanchir trois fois puis la mettre à sécher dans une étuve.

Garniture :

- Laver les endives, les couper en deux. Les mettre à braiser au four tout doucement. En fin de cuisson, les mettre sur un feu vif pour les colorer des deux côtés. Glacer avec une pointe de gastrique, déglacer avec le Xérès, réserver au froid.
- Quand les endives sont bien froides, les tailler en tronçons de 2 cm puis monter en cercles. Ajouter la kadaïf.

Dressage :

- Cuire la canette à la broche 40 minutes.
- Au sortir du four, le glacer à la gastrique, saupoudrer légèrement avec une poudre d'orange séchée, passer les tatins au four afin de les refaire colorer, tiédir les suprêmes d'oranges, rôtir les morceaux de foie gras préalablement panés à la poudre d'orange. Dresser sur un plat. Servir avec des pommes de terre soufflées.