

Canard à l'orange



Pour 8 personnes

2 oranges moyennes

2 canards de 1,3 à 1,7 kg

sel

poivre noir, fraîchement moulu

1 l de fond lié (voir recette sous
Tournedos Rossini)

80 g de sucre

5 cs de vinaigre de vin blanc

5 cs de jus de citron frais

2 cc de gelée de groseille (facultatif)

45 g de beurre, bien froid,
en morceaux de 1 cm

1 cs de curaçao

Retirez l'écorce de l'une des oranges avec un petit couteau aiguisé et coupez-la en lanières aussi longues que possible, sans entamer la partie blanche et amère. Coupez l'écorce en fines lanières de 4 à 5 cm de long et larges, au maximum, de $\frac{1}{8}$ de centimètre. Vous devriez ainsi obtenir 4 cs de julienne d'écorce. S'il y en a moins, entamez l'écorce de la seconde orange. Jetez cette julienne dans de l'eau bouillante, laissez bouillir 1 à 2 min, puis faites égoutter dans une passoire et rincez sous l'eau courante froide, afin de fixer la couleur. Etalez les lanières sur du papier torchon, pour les faire sécher. Pressez les oranges pour obtenir la valeur de 5 cs de jus et réservez. Faites chauffer le four à 235°C.

Essuyez les canards avec soin, à l'intérieur et à l'extérieur, avec du papier torchon. Coupez chaque extrémité d'aile, à la jointure, avec un couteau aiguisé. Frottez de sel et de poivre les cavités des canards et saupoudrez légèrement la peau de sel. Bridez les canards, piquez avec la pointe d'une brochette ou d'un couteau aiguisé, la peau autour des cuisses, du dos et de la partie intérieure de la poitrine.

Placez les canards, aussi loin que possible l'un de l'autre sur une grille à l'intérieur d'un grand plat à four peu profond, côté poitrine tourné vers le haut. Faites cuire, au centre du four, 20 min ou jusqu'à ce que la peau commence à dorer légèrement. Retirez la graisse du plat, avec une seringue. Retournez les canards sur un côté.

Baissez le four à 175°C. Faites rôtir encore 30 min; tournez les canards sur l'autre côté et faites rôtir à nouveau 15 min. Remettez les canards, côté poitrine tourné vers le haut et faites rôtir encore 15 min, en enlevant de temps en temps la graisse du plat à rôtir. Pour vérifier si les canards sont assez cuits, percez la cuisse de chaque canard avec la pointe d'un petit couteau aiguisé. Le jus qui s'écoule doit être jaune clair; s'il est rose, laissez cuire 5 à 10 min de plus. Transférez les canards sur un plat chauffé et drapez-les avec une feuille d'aluminium, pen-

dant que vous préparez la sauce.

Inclinez le plat à rôtir et retirez avec une grande cuiller toute la graisse du jus qui reste. Versez le fond lié dans le plat et amenez à frémissement, sur feu moyen, en raclant bien le fond et les parois pour détacher les particules dorées qui ont pu y adhérer. Retirez du feu et réservez. Dans une grande casserole, en cuivre ou en fer émaillé, mélangez le vinaigre et le sucre et amenez à ébullition, sur feu vif. Faites cuire vivement jusqu'à ce que le mélange épaississe en un sirop doré comme le thé. Ajoutez-y le fond lié chaud et laissez frémir 3 à 4 min, sans cesser de remuer. Ajoutez alors, en remuant, le jus d'orange réservé, le jus de citron et la gelée de groseille s'il y a lieu. Laissez frémir encore 3 à 4 min. Passez la sauce au chinois dans une autre casserole. Ajoutez-y, en battant bien, 45 g de beurre en morceaux et, lorsqu'ils sont bien incorporés, ajoutez-y le curaçao. Salez et poivrez à volonté. Versez un peu de sauce autour des canards, si vous le désirez, et servez le reste en saucière. Décorez les canards avec les lanières d'orange et servez. Vous pouvez aussi garnir les canards de quartiers d'orange-épluchés et de paniers taillés dans des oranges. Vous pouvez également piquer les canards de brochettes avec des oranges, citrons et oranges naines taillés de façon décorative. ▶