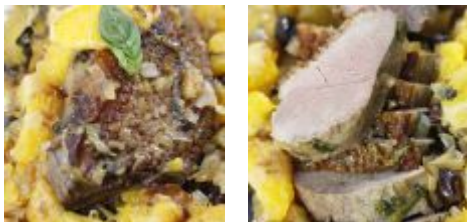


CANARD AUX CLEMENTINES

Une revisite du canard au orange en version



Temps de préparation : 20 min - Temps de cuisson : 25 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes)

- 3 grosses (ou 6 petites) aiguillettes de canard (150 g) **ou** 1 filet de canard
- 3 clémentines
- 1 poignée de raisins secs
- 1 grosse c. à s. de miel
- 4 échalotes
- 5 belles feuilles de basilic frais
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- sel & poivre

Préparation

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Eplucher et émincer les échalotes, les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Quand elles commencent à se colorer, ajouter les raisins secs puis le miel, laisser caraméliser à feu doux.

Pendant ce temps, éplucher les clémentines et ciseler le basilic.

Dans un sachet cuisson pour four traditionnel, déposer une aiguillette de canard, saler, poivrer. Disposer autour quelques quartiers de clémentine, recouvrir d'échalotes caramélisées et de basilic ciselé.

Fermer hermétiquement le sachet et le faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes.