

Canard à l'orange

- **Préparation** : 20 minutes
- **Cuisson** : 1h30

Ingrédients

- 1 canard 3kg
- 5 oranges
- 1 carotte
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de miel d'acacias
- 10 cl de vin moelleux
- 2 CS de graisse de canard
- 2 pincées de mélange 4 épices
- Poivre du moulin
- 1 potimarron
- 50g de beurre

Pour la farce

- 8 figes sèches
- 1 orange
- 150g de raisins secs
- 2 tranches de pain brioché



Préparation de la recette

- Pincez 3 oranges, puis prélevez leur zeste sous la peau blanche. Blanchissez-les dans l'eau bouillante 3 min, égouttez-les et détaillez-les en bâtonnets. Pelez à vif les oranges zestées, prélevez les quartiers et réservez. Épluchez et émincez l'oignon et la carotte.
- La farce : hachez le pain brioché et mélangez-le avec les fruits secs coupés en petits dés. Pressez l'orange et mouillez la farce avec le jus. Salez, poivrez et farcissez-en le canard. Refermez-le avec de la ficelle de cuisine.
- Mélangez le miel avec les zestes d'orange et le 4 épices. Pressez l'orange, badigeonnez la volaille et posez-la dans un plat enduit de graisse de canard. Posez autour la carotte et l'oignon. Faites cuire 1h30 en l'arrosant régulièrement avec le jus de l'orange et le vin.
- Le potimarron : pelez-le, épépinez-le, coupez-le en quartier, et faites-le cuire doucement à couvert avec le beurre et le jus de la dernière orange.
- Sortez le canard, découpez-le et servez-le avec la farce, son jus de cuisson, des quartiers d'orange crue et le potimarron.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Moutin 2005 et Grande Cuvée Château Moutin 2006](#)