

Canette rôtie aux pommes

Ingrédients (5 pers.)

- 1 canette,
- 4 cuillères à soupe de calvados
- 40 g de beurre
- 1kg de pommes

Préparation

- Mettre la canette à cuire (15 mn/ 500g).
- Lorsque la canette est cuite, la flamber avec 4 cuillères à soupe de calvados bouillant et enflammé. Faire revenir dans 20 g de beurre, les pommes coupées en tranches. Saler ensuite et servir la canette entourée des pommes.

Canette aux petits légumes

Ingrédients (8 pers.)

- 1 canette
- 4 carottes
- 4 branches de céleris
- 15g de beurre
- 4 tomates concassées
- pommes de terre vapeur

Préparation

- Cuire la canette à la broche (15mn/500gr). Réaliser une préparation de légumes composée de 4 carottes et de 4 branches de céleris coupés en dés, revenus dans 15g beurre pendant 5 mn. Ajouter 4 tomates concassées, du persil, 15 g de beurre. Saler et laisser mijoter 10 mn. Servir cette préparation avec son jus de cuisson. Accompagner la canette de pommes de terre vapeur

Canette aux marrons

Ingrédients (6 pers.)

- 50 g de beurre (ou huile d'olive)
- 1 canette
- 150 g de lardons fumés
- 10 oignons grelots
- 1 verre de vin blanc
- 1 filet de jus de citron
- 1.2 kg de marrons

Préparation

- Faites fondre 50 g de beurre dans une cocotte. Déposez-y une canette et 100 g de lardons fumés. Ajoutez-y 6 oignons grelots. Quand le tout est d'une belle couleur, salez, poivrez, arrosez d'un verre de vin blanc et d'un filet de jus de citron. Couvrez la casserole, laissez cuire à feu doux pendant 2h00. Durant ce temps, faites cuire 20 minutes, dans une eau légèrement salée, 1 kg de beaux marrons décortiqués. Egouttez-les puis mettez-les 15 dernières minutes dans le plat autour de la canette.

Canette aux figues

Ingrédients (8 pers.)

- 1 canette
- 400gr de figues
- 1 verre de Porto
- 2 cuillères de miel
- 1 cuillère de vinaigre de framboise

Préparation

- Cuire la canette (15 mn/500g).
- Mettre 8 figues avant la fin de la cuisson autour de la canette. Déglacer le plat avec 1 verre de porto. Ajouter 2 cuillères de miel et une de vinaigre de framboise. Découper la canette et l'arroser de son jus de cuisson.

Canette au gingembre

Ingrédients (8 pers.)

- 1 canette
- 100g de gingembre frais
- 8 oignons nouveaux
- 4 cuillères à café de maïzena
- 2 cuillère à café de sauce de soja
- 8 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 2 cuillère à soupe de nuoc man

Préparation

- Epluchez et émincez finement les oignons. Pelez le gingembre et débitez-le en fines lamelles. Versez 4l d'eau dans une casserole, mettez sur le feu et, lorsque l'eau bout, plongez-y 5 minutes les lamelles de gingembre puis égouttez celles-ci et videz l'eau. Recommencez la même opération 2 fois, avant de mettre à tremper dans l'eau froide les lamelles de gingembre.
- Pendant ce temps, découpez la chair de la canette en petits morceaux.
- Versez l'huile dans une poêle, ou un wok, et faites-y revenir une minute, en remuant, les oignons ; ajoutez le canard et laissez-le dorer 5 minutes sans cesser de remuer.
- Mouillez alors avec 1l d'eau, recouvrez et laissez mijoter 45 minutes à feu doux. Egouttez le gingembre, incorporez-le au contenu de la poêle et reprenez la cuisson 40 minutes.
- Délayez ensuite la maïzena dans une cuillère à soupe d'eau froide et versez-la sur le canard, de même que la sauce soja et le nuoc man.
- Mélangez une dernière fois avec soin, laissez épaissir 2 à 3 minutes sur feu doux et servez avec un riz blanc cuit avec un peu d'huile d'olive... c'est tout bonnement renversant !

Canette à la vanille

Ingrédients (8 pers.)

- 1 canette,
- 6 oignons,
- 4 carottes,
- 5 gousses de vanille,
- extrait de vanille,
- 1k500 de tomates

Préparation

- Découper votre canette en morceaux.
- Faire roussir les morceaux dans une sauteuse avec peu d'huile, puis enlever les morceaux et enlever la graisse en trop.
- Remettre une goutte d'huile dans la sauteuse et faire dorer les oignons coupés en lamelles. Faire prendre la couleur. Enfin, ajouter les carotte coupée en petits morceaux, les gousses de vanille fendues dans le sens de la longueur, les tomates coupées en petits morceaux. Faire revenir quelques minutes. Remettre la canette et mouiller à hauteur. Ajouter 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille et un bouquet garni. Assaisonner. Cuire à feu doux. (Environ 15 mn/ 500g). Servir avec un riz blanc.

Canette à la brousse de Rove

Ingrédients (8 pers.)

- 1 canette
- 400 gr de brousse de Rove
- 2 tête d'ail en purée
- 6 cuillères à soupe de curry
- 6 cuillères à soupe de safran
- 40 cl d'huile de sésame
- 40 cl de sauce soja

Préparation

- Arrosez l'intérieur de la canette de la moitié de la sauce soja.
- Ajoutez la brousse de Rove.
- Marinez la canette dans le mélange des autres ingrédients.
- Faites ensuite griller au four 1h30 minutes à 200°.
Servez chaud accompagné du reste de marinade réduit à la poêle.