

## Canard Sauvage à la Bigarade



Suggestion de présentation

### pour 2 personnes:

1 canard sauvage  
5 cl de cognac  
1/2 verre de vin blanc  
50 g de beurre  
2 oranges  
1 citron  
20 g de sucre  
1 càs 1/2 de vinaigre  
huile, sel & poivre

Flamber, vider le canard, réserver le foie.

Retirer entièrement la peau, ficeler, assaisonner de sel & poivre, verser un filet d'huile et cuire 20 mn à four très chaud 250°C. Dans une petite casserole caraméliser le sucre à sec (sans eau) et à feu doux; hors du feu, ajouter le vinaigre (attention aux projections), redonner une petite ébullition pour dissoudre le sucre cristallisé, réserver.

Flamber le canard au cognac à la sortie du four.

Dégraisser le plat de cuisson, pincer puis déglacer au vin blanc. Lever les ailes et cuisses du canard, réserver au chaud. Tailler en fine julienne le zeste d'une orange et d'un citron, les blanchir fortement. Dans une casserole faire un petit fond rapide avec la carcasse grossièrement concassée, ajouter le déglacage du plat de cuisson, les parures d'orange, lié à l'arrow-root puis monter avec le foie et beurre mixés, passer au chinois.

Verser le fond sur la gastrique (caramel/vinaigre), ajouter le jus d'une orange et d'un 1/2 citron, rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud, entourer de quartiers d'orange pelés à vif, décorer de quelques zestes.