

Canard à la bigarade, façon ma grand-mère, pour six personnes :

Préparation : 20 min - Cuisson : 1 heure

Ingrédients : 1 canard de 1 kg 500, 2 oranges, 20 cl de bouillon, 50 gr de beurre, et 25 gr de farine.

Préparer le canard, le vider, le flamber et le brider. Badigeonner la peau avec du beurre fondu et le faire cuire à four chaud pendant une heure. Pendant ce temps, prendre le zeste d'une orange, le hacher finement, le faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante, le piler ensuite avec le foie, l'incorporer au jus de cuisson dégraissée, en ajoutant le bouillon et le beurre manié avec la farine. Passer la sauce au tamis et la servir en saucière pour accompagner le canard dressé sur un plat garni avec des quartiers d'orange.

¹ d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.