

metro



Cuisses de canard au miel et à l'orange

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 1:30 CUISSON | 1:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

8 Canard du lac brome

500 ml Jus d'orange
(2 tasses)

90 ml Miel liquide
(6 c. à soupe)

5 ml Coriandre
(1 c. à thé)

30 ml Moutarde forte
(2 c. à soupe)

5 ml Poivre noir concassé
(1 c. à thé)

5 ml Sel
(1 c. à thé)

Préparation

S'il y a lieu, enlever le surplus de peau.

Déposer les cuisses sur une grille dans une rôtissoire.

Donner une première cuisson de 45 minutes à 150 °C (300 °F).

Mélanger le jus d'orange, le miel, la coriandre, la moutarde, le sel et poivre.

Lorsque la première cuisson est terminée, retirer les cuisses ainsi que la grille de votre rôtissoire puis enlever le gras du bouillon.

Ajouter de nouveau les cuisses et le mélange à l'orange dans votre rôtissoire puis faire une dernière cuisson au four à découvert durant 45 minutes.

Retirer les cuisses puis dégraisser votre bouillon à nouveau si nécessaire.

Épaissir le bouillon légèrement à la fécule de maïs et servir avec les cuisses.

Source : Metro

Accords vins et mets

Aromatique et charnu

15 ml
(1 c. à
soupe) Fécule de maïs élayée dans 30 ml (2 c. à
soupe) d'eau froide



Ces vins corsés à la couleur intense expriment des arômes puissants et complexes de fruits d'épices, parfois accompagnés de notes boisées. Ils présentent une bonne structure tannique et une sensation veloutée en bouche.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
