

Canard aux deux agrumes



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 150 mn

Le citron et l'orange libèrent ici tous leurs arômes pour mettre en valeur le canard...

Ingrédients

- 1 canard - et ses abats
- 1 kg de pommes de terre
- 1 citron
- 1 orange
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- herbes aromatiques ciselées
- sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 7.
- 2 Mixez ou coupez les abats. Assaisonnez-les en sel, poivre, herbes aromatiques et zestes d'agrumes.
- 3 Farcissez le canard avec cette préparation et mettez-le dans une cocotte en fonte allant au four. Déposez quelques rondelles d'agrumes sur le canard, salez et poivrez. Versez un filet d'huile, le jus d'orange et un peu d'eau.
- 4 Enfournez la cocotte pour environ 1h30 à 2h de cuisson.
- 5 À la sortie du four, arrosez le canard de son propre jus, du reste de jus d'orange ou de citron. Ajoutez les pommes de terre préalablement pelées et coupées en grosses lamelles.
- 6 Enfournez de nouveau pendant 30 minutes. Dégustez le tout bien chaud.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

