

Caneton aux raisins blonds



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Accompagnez ce plat de pommes dauphines, d'une salade verte et d'un bon vin rouge à consommer avec modération.

Recette proposée par : CM

Ingrédients

- 1 canard - jeune
- 400 g de raisins - blonds
- 4 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café de vinaigre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à thermostat 8.
- 2 Salez, puis poivrez le canard.
- 3 Enfournez-le pour 35 minutes de cuisson et veillez à ce qu'il dore bien. Retournez-le de temps en temps.
- 4 Lavez délicatement les grains de raisins et déposez-les dans un plat.
- 5 Dans une casserole, laissez mijoter 10 minutes le miel, le vinaigre et un peu de graisse rendue par le canard.
- 6 Ajoutez les raisins et portez à ébullition doucement pendant 5 minutes.
- 7 Filtrez la sauce au chinois en conservant les raisins à chaud.
- 8 Découpez le canard, puis posez les morceaux entourés de raisins sur un joli plat de service. Nappez généreusement de sauce et servez sans attendre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

