

# La Marmite de Claude

## MAGRET DE CANARD A L'ORANGE

### **INGREDIENTS : (pour 4 personnes)**

*2 gros filets de canard  
2 oranges  
15 cl de bouillon de veau  
25 g de beurre  
Sel et poivre*

### **RECETTE**

*Faire revenir les filets de canard dans une sauteuse allant au four (sans matière grasse) 5 mn de chaque côté  
Mettre au four à 180 ° pour 15 mn .  
Presser une orange et prélever les suprêmes de l'autre avec son jus, réserver.  
Après 15 mn, sortir le plat du four ( vérifier la cuisson suivant votre goût).  
Si ok, mettre les 2 filets à reposer sur une grille. Jeter l'excédent de gras de votre sauteuse.  
Remettre votre sauteuse sur feu vif et déglacer avec le jus d'orange et les suprêmes.  
Après avoir fait réduire de 1/3 le jus d'orange, rajouter le fond de veau et faire réduire à nouveau de 1/3.  
Retirer du feu, mettre le beurre froid à fondre dans le jus.*

*Servir chaud vos filets coupés en fines tranches, les napper de sauce.*

*Servir avec une purée de céleri-rave.*