



## ***Canette rôtie, pain d'épices et clémentines***

— *Comme-a-la* —  
BOUCHERIE.com

# Canette rôtie, pain d'épices et clémentines

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

### Pour la cuisson de la canette :

1 canette d'environ 1,8 kg  
20 g de beurre  
Sel, poivre

### Pour les clémentines rôties :

Une vingtaine de clémentines  
60 g de beurre  
Sel, poivre

### Pour la sauce au pain d'épices :

3 tranches de pain d'épices  
1 échalote  
10 g de beurre  
40 cl de jus d'orange fraîchement pressé  
2 cuillères à soupe de Cointreau  
Sel, poivre

## Préparation :

Sortir la canette du réfrigérateur et la laisser reposer pendant 1h30 à température ambiante. Déposer la canette dans un plat allant au four, la beurrer puis la saler et la poivrer. Verser un verre d'eau au fond du plat.

Enfourner à four froid puis régler la température à 180°C et laisser cuire pendant 1h45.

Pendant ce temps, préparer la sauce au pain d'épice. Passer les tranches de pain d'épice au grille-pain pour les sécher. Les couper en morceaux puis les mixer finement à l'aide d'un robot. Éplucher l'échalote et l'émincer.

Faire chauffer une poêle avec le beurre et y faire suer les échalotes. Saler. Déglacer au Cointreau.

Verser le jus d'orange et mélanger. Laisser réduire de moitié à feu moyen.

Ajouter le pain d'épices mixé et mélanger.

La sauce doit prendre une consistance légèrement épaisse, ajouter un peu si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer. Passer au chinois. Garder au chaud.

20 minutes avant la fin de la cuisson de la canette, éplucher les clémentines.

Faire chauffer une sauteuse avec le beurre sur feu assez vif. Lorsqu'il mousse, rouler les clémentines dans le beurre et les faire rôtir sur toutes les faces. Saler et poivrer.

Disposer la canette dans un plat et ajouter les clémentines rôties autour.

## Astuces :

Servir avec la sauce au pain d'épices.

Suggestion d'accompagnement : une écrasée de pommes de terre.