



Estelle de Saint Germain

Canard à l'orange sur lit d'endives

Ingrédients :

2 magrets de canard, 4 endives, 1 orange sanguine, 1 citron, ail, romarin, baies roses, vinaigre balsamique, huile d'olive.

Recette :

Préchauffer le four à 240°

Prélever les zestes de l'orange et du citron et les hacher avec le romarin et l'ail. Presser les jus. Mélanger l'ensemble avec un peu de vinaigre balsamique, d'huile d'olive et de sel. Entailler le gras des magrets sans abimer la chair puis enduire les filets avec la sauce.

Préparer la fondue d'endives

Disposer les magrets dans un plat allant au four, cuire 15 minutes puis poursuivre 15 minutes à 180°.

Servir sur un lit d'endives