Caneton rôti à la vanille

Caneton rôti à la vanille (pour 4 personnes)

- 2 canetons
- 2 carottes en rondelles
- 2 échalotes en rondelles
- 1 céleri rave
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 2 dl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 1 poire
- 1 pomme
- 2 dattes
- 2 pruneaux
- 1 càs de pistaches décortiquées
- 1 càs de noisettes
- 1 càc de mélange « 4 épices »
- 1 pâte feuilletée
- 3 dl de Banyuls
- 2 dl de vinaigre de Xérès
- 2 dl de lait entier
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 200°C.
2/ Faites tremper les pruneaux et les dattes dans de l'eau tiède.
3/ Épluchez le céleri, coupez-le en cubes et faites-le cuire dans un fond de lait entier. Salez et ajoutez la gousse de vanille.
4/ Dans un plat à four, placez votre caneton et tartinez-le de beurre. Assaisonnez de sel et de poivre. Entourez-le de quelques échalotes et carottes en rondelles. Enfournez.

5/ Pendant la cuisson du céleri, pelez et coupez en petits cubes la pomme, la poire, les pruneaux et les dattes. Mouillez avec le Banyuls et mettez à cuire, à petit feu, dans une casserole à fond épais. Salez, poivrez et ajoutez le mélange « 4 épices ». Ajoutez éventuellement un filet d'eau.
6/ Quand le céleri est tendre, mixez-le et ajoutez la crème fraîche. Ajoutez l'équivalent d'une càs de beurre, mélangez et réservez.
7/ Quand les fruits ont fondu et forment une purée un peu épaisse, ajoutez les pistaches et les noisettes. Réservez.
8/ Pendant ce temps, vérifiez la cuisson du caneton et arrosez-le régulièrement. Il sera cuit rosé.
9/ Réalisez deux petits vidés avec la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce. Enfournez 6 à 8 min.
10/ Lorsque le caneton est cuit, débarrassez-le et déglacez les sucs de cuisson avec le vinaigre. Laissez réduire quelques instants.
11/ Pendant ce temps, taillez votre caneton en aiguillette, dressez sur assiette, saucez et servez avec les deux purées.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_caneton-roti-a-la-vanille?id=8490105&emissionId=5931