



Canetons aux figues et au poivre vert

Canetons aux figues et au poivre vert (pour 4 personnes)

- 2 canetons
- 8 figues fraîches
- 2 càs de poivre vert
- 1dl de sherry medium
- Les zestes d'une orange non traitée
- 1kg de pdt à frites
- Beurre en noisettes
- Sel et poivre du moulin

La sauce bigarade (pour 4 dl de sauce Bigarade)

- 1/2 l de glace de veau
- 5cl de vinaigre de vin rouge
- 30 g de sucre fin
- 3 dl de jus d'orange
- 20 g de beurre
- Sel et poivre du moulin



Préparation :

- 1/ Préchauffez votre four à 200°.
- 2/ Pour la bigarade, portez le jus d'orange à ébullition et faites-le réduire jusqu'à obtenir une texture sirupeuse.
- 3/ Dans une autre casserole, portez le vinaigre et le sucre à ébullition et laissez cuire jusqu'au caramel.
- 4/ Placez les canetons dans un plat à four, ajoutez quelques noix de beurre, salez et poivrez. Enfouissez dans le four préchauffé pendant +/-15'.
- 5/ Pendant ce temps, coupez les figues en deux et réservez. Blanchissez les zestes pendant 2' à l'eau bouillante, égouttez et réservez.
- 6/ Versez le jus d'orange réduit sur votre caramel et portez l'ensemble à ébullition. Ajoutez la glace de veau et faites réduire le tout.
- 7/ Lorsque la sauce a une texture "nappante", stoppez le feu et montez avec le beurre en noisettes bien froid. Rectifiez ensuite l'assaisonnement en sel et en poivre du moulin.
- 8/ Epluchez, rincez les pommes de terre et taillez des pommes gaufrettes à l'aide d'une mandoline. Rincez-les dans l'eau jusqu'à ce que l'eau soit claire et réservez.
- 9/ Lorsque les canetons sont cuits, débarrassez-les et gardez-les au chaud.
- 10/ Déglacez le plat avec le sherry et ajoutez la bigarade. Ajoutez alors les figues, les zestes et le poivre vert rincé. Laissez réduire légèrement.
- 11/ Egouttez les gaufrettes, séchez-les et plongez-les dans la friteuse à 200° tout en mélangeant à l'aide d'une écumoire. Lorsqu'elles sont bien dorées, égouttez-les, séchez-les précautionneusement dans un linge sec et propre. Salez-les et servez avec le canard.
- 12/ Taillez le canard en aiguillettes, dressez en éventail sur assiette, saucez généreusement et accompagnez des gaufrettes bien chaudes.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_caneton-aux-figues-et-poivre-vert?id=9077142&emissionId=5931