



CUISSES DE CANARD BRAISÉES À L'ORANGE

Matériel utilisé

- 8 GN 1/1 X 65
- Sauteuse/ Four
- 1 rondau

Temps de préparation	: 2h
Temps de cuisson	: 50mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Braisé
Matériel de cuisson	: four/sauteuse
Poids par personne	: 250g
Calories	: 375kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Cuisses de canard	20 kg	<ul style="list-style-type: none">→ Habiller les cuisses de canard. Saler, poivrer.→ En sauteuse, faire revenir les cuisses de canard. Egoutter les cuisses de la graisse de cuisson. Réserver au chaud.→ Plaquer 12 pièces par bac GN;→ Mouiller chaque bac avec du jus de canard et 1 l de jus de veau lié.→ Piquer la sonde de cuisson dans la jointure d'une cuisse. Couvrir. Cuire au four, à chaleur sèche, à + 160° C. Atteindre + 87° C à cœur. <p><i>Durant la cuisson</i></p> <ul style="list-style-type: none">→ Au zesteur, zester en fine julienne la peau de 10 à 12 oranges. Blanchir la julienne.→ Peler à vif et tailler en segments les oranges. Réserver.→ Au terme de la cuisson, verser le fond de cuisson dans un rondau. Réserver au chaud en bacs GN de service les cuisses de canard. Parsemer avec la julienne d'orange.→ Cuire le sucre et le vinaigre au caramel blond (gastrique).→ Adjoindre la gastrique et 1/2 l de jus d'orange au fond de cuisson. Porter à ébullition. Dépouiller. Rectifier l'assaisonnement et la saveur avec le curaçao.→ Napper la sauce à l'orange sur les cuisses de canard. Filmer. Maintenir au chaud à + 63° C.→ Servir chaque portion de canard avec quelques segments d'orange et une demi-rondelle d'orange cannellée.
Jus de canard	2 l	
Oranges non traitées	3 kg	
Fond brun lié	10 l	
Curaçao	8 dl	
Jus d'orange	1/2 l	
Vinaigre	500 g	
Sucre	500 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	

Variantes

Canard braisé sauce Bigarade

- Ajouter au jus d'orange 1/4 l de jus de citron.

Canard Montmorency

- Remplacer les oranges par 2 boîtes 5/1 de cerises et le curaçao par 6 dl de cherry.

TARN



LE DÉPARTEMENT

