



Aiguillettes de canard, purée de navet et sa crêpe à l'orange

- Par vision-plaisir

Le canard à l'orange.

Ingrédients :

- 20 aiguillettes de canard
- 2 oranges pour jus
- 40 g de vinaigre de xérès
- 1/2 zeste d'orange
- 60 g de sucre en poudre
- 15 cl de fond de veau lié
- 150 g de navet long
- 20 g de beurre
- sel fin et poivre du moulin



Recette de www.vision-plaisir.fr



Appareil à crêpe à l'orange :

- 120 g de farine
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 300 g de jus d'orange
- 125 g de beurre doux
- sel fin et poivre du moulin

Pour 4 personnes





Réalisation de la recette :

Pour cette recette, il faut commencer par la **pâte à crêpe à l'orange**. Dans un saladier, verser la farine et les œufs. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une **pâte lisse**. Ajouter le **jus d'orange** et bien mélanger au fouet. Saler et poivrer et ajouter le beurre fondu. Une fois avoir à nouveau bien mélangé, mettre **au réfrigérateur** la pâte pendant **1 heure**. Eplucher et cuire les navets dans une eau salée. **Quand vos navets sont cuits**, les passer au mixeur plongeant. Assaisonner de sel fin et du poivre du moulin et une noix de beurre. **Votre purée de navets** doit être douce et fine sous le palais.

Pour la réalisation de la sauce : mettre dans une casserole le sucre en poudre et cuire jusqu'au caramel sur feu doux. Une fois avoir obtenu un caramel blond, déglacer avec le **vinaigre de Xérès**. Cuire 1 minute sur feu doux en remuant de temps en temps. **Ajouter le jus d'orange** et leurs zestes et réduire de moitié. Ajouter le fond de veau, réduire à nouveau de moitié, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud. Réaliser vos crêpes et les réserver au chaud dans un plat recouvert par un film alimentaire. **Il faut compter deux crêpes par personnes**. Dans une poêle bien chaude, cuire vos aiguillettes de canard environ deux minutes par face. Les débarrasser en les disposant sur du papier absorbant.

Dressage : Réaliser une virgule de purée de navets à l'aide d'une cuillère à soupe. Déposer à côté de la purée, les crêpes pliées en quatre. **Disposer en éventail vos aiguillettes de canard**. Verser la sauce bien chaude sur le canard. Terminer vos assiettes en ajoutant une petite touche d'herbes fraîches. **Bonne dégustation.**