



La recette du Canard à l'Orange

publié le 26/02/2021 - mis à jour le 03/03/2021

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer la recette du canard à l'orange qui sera servie dans notre restaurant scolaire le lundi 01 mars à midi.

Pour sa préparation et satisfaire les estomacs de nos 300 clients nous avons besoin :

- ▶ 33 kg de sauté de canard
- ▶ 1 kg d'échalotes
- ▶ 0.25 kg de fond brun lié
- ▶ 1 litre de pulco orange
- ▶ 1 kg de sucre semoule
- ▶ 2 kg d'orange
- ▶ 6 litres de jus d'orange
- ▶ 1 kg de farine
- ▶ 0.5 litre de vinaigre
- ▶ 0.500 de beurre
- ▶ 1 litre d'huile

Donc bien faire revenir votre canard dans du beurre et de l'huile (attention pas trop car votre canard peu être déjà assez gras) une fois votre viande bien revenue, y ajouter vos échalotes préalablement coupées en petit morceaux (ciselée).

Puis ajouter votre sucre semoule et laisser revenir le temps que le sucre commence à caraméliser. Ajouter votre farine et laisser cuire 5 minutes .Puis incorporer votre vinaigre, laisser réduire et ajouter votre jus d'orange, votre pulco et votre fond brun (bien entendu délayer dans de l'eau avant). Pendant que votre canard cuit, faire des zestes d'orange pour les ajouter en milieu de cuisson .Saler et poivrer et faire cuire jusqu'à que votre viande commence à se détacher. Voilà votre plat est prêt à être dégusté.

Si vous voulez afin de se servir des oranges sans leur peau, vous pouvez récupérer les segments afin de décorer vos assiettes pour le dressage de votre plat.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.