

Sauce à l'Orange pour Magrets de Canard

SC

• Faire rissoler dans une cocotte en fonte un ou deux magrets (taillés sur la peau en carrés) et à feu doux. On commence à mettre le magret côté peau au fond de la cocotte légèrement huilée.

On le tourne lorsqu'il est doré de ce côté -
On rajoute 2 ou 3 échalotes coupées fines au couteau
On tourne avec 1 c. en bois après avoir enlevé les magrets

On rajoute 1 grosse cuillère à soupe de farine fluide Francine ; on laisse légèrement colorier et on y verse $\frac{1}{2}$ verre d'eau + $\frac{1}{2}$ verre d'Armagnac
Toujours en tournant les sauces avec 1 c. en bois et à petit feu.

Entre temps dans une petite casserole d'eau bouillante on y aura mis un zeste d' $\frac{1}{2}$ orange coupé en lamelles fines - 1 minute et 2 on arrête le feu.

Dans une poêle on fait revenir au beurre des tranches d'oranges (sans peau blanche). Les rajouter ds la sauce dans laquelle on aura rajouté 1 petit pot de crème fraîche avec 1 c à café de farine delayé dans de l'eau froide à part. + sel et poivre - verser sur les magrets chauds - c'est délicieux -