

CANARD GRILLE, SAUCE AU BEURRE DE GENIEVRE

Pour 6 personnes

Préparation 40 mn

Repos 3 H.

Cuisson 40 mn.

6 magrets de canard

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

125 de beurre

20 baies de genièvre finement
broyées

1 cuil. à soupe de Grand Marnier

1/2 g cuil. à café de poivre
noir fraîchement moulu

1/2 cuil. à café de zeste de
d'orange finement râpé

Sel

8 cl de jus d'orange pressé
frais

Badigeonner les magrets avec l'huile d'olive. Laisser à température ambiante pendant 2 H.

Mélanger au mixer 100 g de beurre, les baies de genièvre, 2 cuillerées à café de sucre, le Grand Marnier, le poivre et le zeste d'orange. Dresser le beurre en 6 portions à l'aide d'une poche à douille. Mettre au frais pendant 1 H.

Faire cuire le canard dans le beurre restant et saler.

Escaloper les magrets puis les réserver.

Ajouter le jus d'orange et le sucre restant pour déglacer la poêle.

Déposer un morceau de beurre sur chaque part de canard et verser la sauce à l'orange par-dessus.