



Goûtez au plaisir !

CANETTE ROTIE AUX CERISES

par Régis Marcon



Ingrédients

- 1 canette (1.6 à 1.8kg) vidée
- 5 cl huile
- 100 g beurre
- 1 carotte
- 1 oignon
- 5 cl vin blanc
- 5cl de porto rouge
- 1 cuillerée à soupe de kirsch
- 24 cerises (environ)
- ¼ l de jus de volaille



Progression

Demandez au volailler une canette vidée et bridée prête à cuire, en gardant les abats.

Épluchez la carotte et l'oignon, taillez-les en petits cubes.

Salez et poivrez la canette, déposez-la dans un plat à four, badigeonnez-la d'huile, disposez carottes et oignons tout autour.

Enfournez à 220 °C sans préchauffer, laissez cuire 60 minutes en arrosant de temps en temps et en prenant soin de vider une partie de la graisse rendue tout au long de la cuisson.

Sortez le plat du four, prélevez les filets qui doivent rester rosés, enveloppez-les d'un papier aluminium.

Retirez les cuisses, les coupez en deux remettez-les dans le plat de cuisson et enfournez pour 10 minutes supplémentaires. Réservez au chaud.

Dégraissez entièrement le plat, déglacez avec le vin blanc et le porto, réduisez le liquide de moitié, ajoutez le jus de volaille, cuisez tout doucement 10 à 15 minutes.

Filter la sauce. Vous devez obtenir 1 dl de sauce pour 6 personnes. Ajoutez les cerises au jus.

Faites bouillir de nouveau pour obtenir un jus légèrement lié. Avant de servir, ajoutez une noix de beurre, une c. à soupe de kirsch.