# Canard laqué à l'orange

Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|---|---|---|
| 283913 | Brunoise de légumes  2,5 kg Bon&Engagé | 1.5 Kilo |
| 19998 | Suprêmes d'orange 1 kg | 500 Gramme |
| 66934 | Poêlée de nouilles asiatique 2,5 kg | 1.5 Kilo |
| | Fond de canard | 20 Centilitre |
| | Sucre semoule | PM |
| | Vinaigre | 0.2 Litre |
| | Jus d'orange | 0.2 Litre |
| | Sel/poivre | PM |

## Etapes de préparation

1. Marquer en cuisson le canard à la sauteuse sans matière grasse, jusqu'à coloration. Réserver
2. Préparer une gastrique avec du sucre et du vinaigre. Déglacer au jus d'orange et ajouter le fond de canard
3. Ajouter la brunoise de légumes dans la suite culinaire
4. Ajouter le canard et laisser cuire environ 1h30
5. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les suprêmes d'orange
6. Servir avec une poêlée de nouilles asiatique



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation*