

Caneton braisé à l'Orange. — On ne doit pas confondre ce caneton avec celui qui est rôti et servi également à l'orange : les deux préparations sont bien distinctes. Au lieu d'oranges ordinaires, on peut employer des oranges bigarrades ; mais, dans ce cas, les quartiers de ces oranges ne sont pas employés comme garniture, à cause de leur âcreté ; on emploie simplement leur jus pour la sauce.

Colorer le caneton au beurre ; le cuire très doucement ensuite avec 4 décilitres de sauce Espagnole et 2 décilitres de fonds brun, en poussant la cuisson assez avant pour pouvoir le détailler à la cuiller.

Le caneton étant cuit, le retirer ; dégraisser la sauce ; la réduire très serrée et la passer à l'étamine ; lui ajouter le jus de 2 oranges et celui d'un demi-citron pour la ramener à sa consistance normale.

Compléter cette sauce avec le zeste d'une demi-orange et d'un demi-citron, taillés en fine julienne, fortement blanchis et bien égouttés. Observer que, après l'addition des jus d'orange et de citron et de la julienne de zeste, la sauce ne doit plus bouillir.

Glacer le caneton au dernier moment ; le dresser ; le border de quelques cuillerées de sauce ; l'entourer de quartiers d'oranges parés à vif et servir à part le reste de la sauce.

Pâté chaud de Caneton. — Rôtir le caneton en le tenant très saignant ; le découper en aiguillettes et en supprimer la peau.

Foncer en pâte fine un moule à charlotte, beurré ; masquer le fond et les parois d'une couche de Farce gratin A, additionnée de 2 décilitres de sauce Demi-glace très réduite, par kilo de farce.

Sur la couche de farce du fond, ranger un lit d'aiguillettes de caneton, de champignons cuits émincés et de lames de truffe ; recouvrir d'une couche de farce ; finir de remplir le moule en alternant les couches de farce, d'aiguillettes, etc.

Compléter par une couche de farce ; semer dessus une pincée de thym et de laurier pulvérisés ; fermer le pâté avec une mince abaisse de pâte bien soudée sur les bords et pratiquer une ouverture pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson. — Cuire pendant une heure au four de chaleur moyenne.

En sortant le pâté du four, le renverser sur un plat ; détacher le fond ; le détailler en triangles et ranger ceux-ci autour du pâté. Napper la farce mise à nu avec quelques cuillerées de sauce Madère ; poser au milieu un gros champignon cannelé, cuit, et l'entourer d'une couronne de lames de truffe.

— Servir à part une sauce Madère.

Caneton aux Petits pois. — Faire revenir au beurre 15 petits oignons et 200 grammes de lard de poitrine, coupé en gros dés et blanchi. Egoutter ; mettre le caneton à colorer dans le même beurre ; égoutter celui-ci dès que la coloration est obtenue.

Déglacer avec un peu de fonds blanc ; ajouter 3 décilitres de sauce Demi-glace claire ; trois quarts de litre de petits pois frais ; un bouquet garni ; le lard et les oignons ; cuire doucement le tout.

Dresser le caneton ; le couvrir avec la garniture et réduire la sauce à la juste quantité nécessaire pour l'accompagnement.

Suprême de Caneton. — Les suprêmes de caneton se lèvent comme ceux de volaille et peuvent se traiter de même.