



Vanneaux à l'orange



cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

- 4 vanneaux plumés et vidés
- 4 bardes de lard
- huile
- sel
- poivre
- 1 cuillère de beurre
- 1 cuillère de farine
- 1 verre de bouillon de volaille
- 3 oranges
- 1/2 verre de liqueur d'orange

Préparation :

Réservez les foies des vanneaux une fois vidés et pelés.

Enveloppez chaque vanneau dans une barde de lard. Faites cuire les vanneaux à la broche une vingtaine de minutes.

La sauce:

Pelez le zeste de l'orange et faites-le bouillir dans l'eau 10 minutes.

Passez-le au mixeur avec les foies des vanneaux et ajoutez la liqueur d'orange.

Mettez le beurre dans une casserole, une fois fondu ajoutez la farine, le sel et le poivre.

Remuez bien et ajoutez le bouillon de volaille et l'orange préalablement hachée.

Remuez et faites cuire quelques minutes.

Passez la sauce à la passoire.

Vous pouvez accompagner vos vanneaux de riz, ou de frites maison.