

# Canard au vin chaud

## Pour 2 personnes

*1 filet de canard (450g)*

*125ml de vin rouge*

*le zeste d'1/4 de citron*

*1/2 orange (jus et zeste)*

*1 cuil à café de miel*

*1 étoile de badiane*

*1 bâton de cannelle*

*1 clou de girofle*

*1 gousse de cardamome*

*1 oignon rouge*

*1 cuil à café fécule de maïs*

Scarifiez la peau du filet de canard en formant des croisillons.

Dans une poêle ou une cocotte, faites dorer le filet 2 minutes coté peau puis 2 minutes coté chair.

Eplucher et coupez l'oignon en petits morceaux, ajoutez-les dans la cocotte, baissez le feu, couvrez et laissez cuire le magret pendant 15-20 minutes selon le degré de cuisson souhaité en le retournant à mi-cuisson.

Préparez le vin chaud: Dans une casserole, versez le vin rouge, le jus d'orange et son zeste, le zeste du citron, le clou de girofle, le bâton de cannelle, l'étoile de badiane, les graines de la gousse de cardamome et le miel. Mélangez, portez à frémissement et laissez cuire pendant 5 minutes toujours à frémissement. Filtrez et réservez.

Une fois le que le filet de canard est cuit, retirez-le de la cocotte, versez-y le vin chaud, ajoutez la fécule tamisée, mélangez et portez à ébullition, laissez cuire 5 minutes environ, temps que la sauce épaississe.

Servez le filet coupé en tranches accompagné de sa sauce au vin chaud, de quelques noisettes concassées et de quelques feuilles de sauge. Bon appétit!!!