Recette de canard à l’orange :

Pour 4 personnes :

1 petit caneton de 1,4 kg

3 oranges

2 verres de [vin blanc](https://fr.wikibooks.org/wiki/Cat%C3%A9gorie%3ARecettes_de_cuisine_%C3%A0_base_de_vin_blanc)

2 verres d'eau

50g de beurre

Sel fin

Préparation et cuisson du caneton :

Faire revenir le caneton dans une cocotte

Jeter la graisse fondue

Mettre à fondre le beurre dans la cocotte

Mettre à cuire le caneton dans la cocotte

Ajouter l'eau et le vin blanc

Saler

Faire cuire le caneton une 2h10

Vers la fin de cuisson du caneton,

Peler les oranges et les couper en tranches dans le sens horizontal

Cuire légèrement les tranches d'orange à la poêle pendant quelques minutes

Servir les oranges en accompagnement du caneton

Source : [https://fr.wikibooks.org/wiki/Livre\_de\_cuisine/Canard\_à\_l%27orange](https://fr.wikibooks.org/wiki/Livre_de_cuisine/Canard_%C3%A0_l%27orange)