Bateau de canards challandais à la rhubarbe et à l'orange

Pour 4 personnes

- ✓ 1 bateau de canard challandais
- ✓ 8 bâtonnets de rhubarbe (5 à 6 cm de longueur)
- ✓ 2 dl de jus orange pressées
- ✓ 1 morceau de sucre
- ✓ ½ étoile de badiane
- ✓ ½ gousse de vanille
- ✓ 20 gr de beurre
- ✓ 1 dl de fond de veau

Eplucher à l'aide d'un économe 8 bâtonnets de rhubarbe afin de bien éliminer les filandres.
Les blanchir rapidement dans de l'eau bouillante.



Amener à ébullition 2 dl de jus d'orange pressée avec ½ étoile de badiane, 1 morceau de sucre et 1 petit morceau de gousse de vanille.

Dès que les bâtonnets de rhubarbe sont blanchis, les plonger dans le jus d'orange épicé bouillant, et laisser mijoter 3 à 4 minutes à frémissement.

Au terme de cette cuisson, égoutter les bâtonnets, réserver le jus.
Saler et poivrer à convenance le bateau canard et enfournez 40 minutes à 200 degrés.

Levez les filets du bateau et réservez.
Versez le jus de cuisson dans une poêle avec le jus d'orange épicé, porter à ébullition et laisser réduire à consistance sirupeuse, puis additionner 1 dl de fond de veau, laisser réduire à nouveau pour une sauce onctueuse.



Incorporer ensuite sur feu doux 20 g de beurre bien froid coupé en morceaux, retirer de la plaque de cuisson.
Disposer et réchauffer les bâtonnets de rhubarbe dans cette sauce.
Détailler les filets de canard en tranches, et les répartir dans les assiettes de service, dresser harmonieusement à côté les bâtonnets de rhubarbe à l'orange, napper de sauce (présenter le restant dans une saucière).
Servir et déguster sans attendre.