Canette rôtie aux poires

4 personnes

30 minutes

1 heure

- Canette (1,5kg avec abattis et foie)
- 1kg de poires
- 75cl de vin rouge
- 100g de miel
- 2 CS crème de cassis
- 1 CS mélange de poivres et baies
- 3 clous de girofle
- 1/2 bâton de cannelle
- 1 CS huile
- Thym, sel, poivre

1- Préchauffez le four à 210°C (th.7). Préparez l a canette : salez, poivrez, glissez son foie dedans, attachez ses membres avec du fil, mettez-la dans un plat huilé avec abattis et thym. Cuisez 50min en arrosant et piquant régulièrement.

2- Pendant ce temps, portez le vin rouge à ébullition avec miel et épices (dans un sac). Laissez bouillir et réduire de moitié. Pelez les poires sans ôter la queue et faites-les pocher 15min dans le vin miellé.

3- Déglacez le jus de cuisson avec 25cl du vin des poires. Filtrez, ajoutez la crème de cassis, plongez-y les poires et réchauffez 2 à 3 min à feu doux.