

# **CANETTE ROTIE AU MIEL ET AUX POIRES**



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**1 canette**

**100 g de lardons**

**4 poires**

**75 cl de vin blanc**

**3 c à s de miel**

**2 gousses d'ail**

**1 oignon**

**1 bouquet d'estragon**

**Saler et poivrer l'intérieur de la canette et la farcir avec des branches d'estragon. Enduire la canette avec du beurre (ou de l'huile) et la mettre à cuire au four pendant une heure à 180°.**

**Emincer l'ail et le mélanger avec le miel et l'estragon ciselé.**

**Quand la canette commence à dorer, la badigeonner avec ce mélange.**

**Répéter l'opération et arroser la canette de son jus de cuisson toutes les 15 minutes en retournant la canette.**

**Faire chauffer le vin blanc. Peler les poires en conservant les queues. Les pocher 15 minutes dans le vin blanc.**

**Egoutter les poires et les disposer autour de la canette pour les garder chaudes pendant la fin de la cuisson.**

**Emincer les oignons et les faire revenir avec les lardons dans une poêle pendant une quinzaine de minutes.**

**Au moment de servir, ajouter le mélange lardons-oignons au jus de cuisson de la canette.**

*Marie-Laure Pilorge / 9 janvier 2020*