
ÉCUREUIL À L'ORANGE

Ingrédients

- 2 gros écureuils
- 2 larges bardes de lard
- 1 carotte, coupée en rondelles
- 1 orange non pelée, tranchée et épépinée
- 2 oignons verts, grossièrement hachés
- 1 feuille de laurier
- 3 oranges
- 250 ml de vin blanc (1 tasse)
- Fines herbes au choix, au goût
- Vodka ou gin, pour flamber (facultatif)
- Ciboulette hachée, au goût

Préparation

- 1• Préchauffer le four à 180 °C [350 °F].
- 2• Barder soigneusement les écureuils et les déposer dans une rôtissoire avec les rondelles de carotte, les tranches d'oranges, les oignons verts hachés, des fines herbes, la feuille de laurier et le vin blanc.
- 3• Les cuire au four préchauffé pendant 1 heure 30 minutes.
- 4• 30 minutes après le début de la cuisson, verser le jus d'orange dans la rôtissoire.
- 5• Passer la sauce au tamis.
- 6• Si désiré, imbiber les écureuils d'un peu de vodka ou de gin, et les flamber.
- 7• Les servir arrosés de la sauce, saupoudrés de ciboulette hachée.