

## Filet de canette, céleri rôti et poire au vin

Pour 4 personnes, à consommer avec un vin Rouge du type *Mont Durou*.

### Ingrédients

2 filets de canette  
2 poires  
1 céleri-rave  
1 bouteille de Mont Durou  
1 bâton de cannelle  
3 étoiles de badiane  
2 cardamomes  
Oranges séchées (ou écorce)  
Beurre  
Sel, poivre

### Recette

Eplucher et évider les poires.

Les placer entières dans une casserole et recouvrir de vin Mont Durou.

Ajouter les épices (cannelle, badiane, cardamome et écorces d'agrumes) et porter à ébullition.

Cuire à feu doux pendant 15 minutes et laisser refroidir hors du feu.

Egoutter les poires et les couper en 2 dans la hauteur.

En parallèle, faire réduire le jus de cuisson jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.

Eplucher le céleri-rave et tailler des tranches de 1 cm.

A l'aide d'un emporte-pièce, tailler des médaillons de différentes tailles.

Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle puis saisir les pièces de céleri sur chaque face, couvrir d'eau à mi-hauteur et laisser cuire à feu doux et à couvert pendant 15 minutes.

Quadriller la graisse de chaque filet de canette et saisir côté peau.

Réduire le feu et éliminer la graisse au fur et à mesure.

Saler et poivrer.

Lorsque la peau présente une coloration bien dorée, retourner le filet et prolonger la cuisson de 7-8 minutes.

Dans chaque assiette, disposer ½ poire, deux belles tranches de filet de canette et les médaillons de céleri-rave. La sauce peut être servie à part ou versée sur la viande directement.

