Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Canard aux fruits

Ingrédients

Préparation

Faire dorer les cuisses de canard dans la graisse. Réserver. Dans la même sauteuse, faire dorer les oignons et les lardons. Ajouter les fruits secs, le vin, le vinaigre, le miel et le pain grillé réduit en chapelure. Assaisonner de sel et de poivre. Bien mélanger. Remettre les cuisses de canard dans ce mélange. Laisser mijoter 40 minutes à feu doux.

Commentaires

100gr de graisse d'oie ou de canard 2 verres de vin rouge 2 verres de vinaigre de vin 3 càs de miel 2 tranches de pain grillé

Notes :