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

Cuisse de canard au rhum

Ingrédients

Préparation

Faire rissoler le canard, ajouter l'oignon, sel et poivre. Verser le bouillon chaud. Laisser mijoter 40 minutes. Au moment de servir, chauffer le rhum, verser sur le canard et flamber.

Notes :