

UNE RECETTE DE FETE FACILE



INGREDIENTS

1 canard ou une canette
Romarin et/ ou les herbes que vous aimez
1 échalote ou 1 gousse d'ail
Beurre
Sel et poivre

COMMENT FAIRE

Sortir le canard du réfrigérateur une demi heure avant de le préparer.

Quand il est à température ambiante, placez le dans un plat allant au four. Mettez l'ail (ou l'échalote) à l'intérieur du canard ainsi que les herbes les herbes.

Salez et poivrez l'extérieur et badigeonnez le canard de beurre.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°. On compte habituellement 20 mn pour 500g. Donc, selon le poids de votre volaille, mettez le temps nécessaire.

Lorsque le canard est cuit, sortez du four, recouvrez le de papier alu et attendez 15 mn avant de manger pour qu'il soit encore plus tendre.