



Facile



5-6 personnes



5 min de préparation



50 min de cuisson

Rôti de filet de canard farci aux pêches



Suggestions:

Savigny les Beaune
rouge

Côtes Roties

Ingrédients

1.2kg de rôti de filet de
canard farci aux pêches
2 pommes
Sel, poivre

Préparation

- 1 Mettez le rôti accompagné de pommes coupées en cube avec la peau à four chaud pendant 20 minutes, puis arrosez-le avec le jus de cuisson, salez, poivrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes à four moyen.
- 2 Retirez la viande du plat de cuisson et laissez refroidir.
- 3 Récupérez le jus de cuisson pour faire votre sauce.
- 4 Enlevez la ficelle, coupez en tranche et présentez dans votre plat. Ajoutez un peu de sauce.
- 5 Réchauffez 30 minutes à four moyen.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Faites cuire votre rôti la veille, et attendez qu'il soit bien froid, cela vous permettra de faire de belle tranche. Vous pouvez remplacer les pommes par des châtaignes, des cèpes ou des girolles.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise