

CUISSES DE CANARD CONFITES

sauce barbecue aux herbes



Recette
#9

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

- 4 cuisses de canard confites
- 6 cuillères à soupe de Ketchup Barbecue des Pyrénées
- 2 cuillères à café d'herbes de Provence
- 4 cl de vinaigre balsamique

 Temps >>



PRÉPARATION
5 MIN.



CUISSON
20 MIN.

La Recette

- ① Mélanger les herbes de Provence, le vinaigre et le Ketchup
- ② Napper généreusement les cuisses de canard confites.
- ③ Faire préchauffer le four à 190°C
- ④ Enfourner à 190°C pendant 15 à 20 minutes.