

Poitrines de canard au sirop d'érable

- Une délicieuse recette de poitrines de canard au sirop d'érable!



Ingrédients :

- 4 poitrines de canard, avec la peau
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable
- 1/2 cuillère à thé de poivre de cayenne
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- Une pincée de sel et de poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Faites quelques petites incisions dans la peau du canard avec un couteau. Faites attention de ne pas entrer dans la viande.
3. Assaisonner les poitrines de sel, de poivre, de cassonade et de poivre de cayenne.
4. Placez-les, la peau vers le bas, dans une casserole.
5. Mettre la casserole à feu moyen élevé et cuire pendant environ 5 minutes.
6. Tourner et faire cuire de l'autre côté pendant 2 minutes.
7. Remettre la peau vers le bas et mettre la casserole au four pour 4 minutes.
8. Retourner et badigeonner de sirop. Faire cuire un autre 4 minutes.
9. Retirer du four et badigeonner à nouveau. Laisser reposer pour 5 minutes.
10. Tranchez le canard dans le sens de la largeur. Chaque poitrine devrait faire 4 à 5 tranches.
11. Servir!

“

Aujourd'hui, je vous propose une recette plutôt gastronomique de poitrines de canard caramélisées au sirop d'érable... Vous allez adorer et c'est très facile à faire!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)