

metro



Canard au poivre vert

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes



Sans Lactose

4 | 0:15 | 1:30 | 1:45
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Huile végétale
(2 c. à soupe)

1 Canard entier

30 ml Échalotes françaises
(2 c. à soupe)

250 ml Vin blanc
(1 tasse)

250 ml Bouillon de bœuf ou de poulet
(1 tasse)

15 ml Poivre vert
(1 c. à soupe)

Quantité suffisante, sel

Préparation

Dans une casserole, chauffer l'huile et saisir le canard de tous les côtés.

Ajouter les échalotes et laisser colorer légèrement.

Ajouter le vin blanc.

Incorporer le bouillon et le poivre vert.

Amener à ébullition et laisser mijoter à couvert pendant 1 heure.

Rectifier l'assaisonnement. Servir.

Source : Chef José Trottier

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

**Équilibrée et désaltérante**

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales**Recettes sans lactose**

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
