

Secret de Chef n° 7

# LE SAUTÉ DE CANARD AUX PÊCHES



# LE SAUTÉ DE CANARD AUX PÊCHES

Préparation : 25 minutes - Cuisson : 120 minutes

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 cuisses de canard
- 1 boîte de pêches au sirop
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- ½ gousse d'ail
- 25 g de beurre
- sel et poivre

## PRÉPARATION DE LA RECETTE

Préchauffer votre four à 160°C puis disposer les cuisses de canard dans un plat allant au four jusqu'à ce qu'elles rendent leur gras. Jeter le gras. Renouveler plusieurs fois l'opération. Egoutter les pêches en conservant le sirop. En badigeonner les cuisses et verser le reste dans le plat. Ajouter l'ail, le sel et le poivre. Enfourner et cuire pendant 1h30 en arrosant tous les quarts d'heure.

## JUSTE AVANT DE SERVIR

Dans une poêle, faire revenir les pêches dans le beurre pendant 5 min. Déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter les pêches aux cuisses.

## LE SECRET DU CHEF...

Les cuisses peuvent cuire aussi longtemps que vous voulez. Elles seront plus gouteuses et plus tendres lorsqu'elles cuisent plus de 2h30.