

Maison Vessiere



CANETTE FERMIERE.

CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 5 min.

Cuisson : 1h20min.

Ingrédients :

1 canette préparée par votre boucher

Beurre : 50 à 60 grammes

Sel

Poivre

Accompagnements :

Purée de pomme de terre

Marrons ou châtaignes

Navets caramélisés

Poêlée de champignons

Vins :

Bordeaux, Saint Emilion

Bourgogne, Gevrey Chambertin

Côtes du Rhône, Hermitage

Préchauffer votre four à 210°C.

Embeurrer votre volaille.

Saler et poivrer.

Cuire 30 minutes puis baisser à 140°C et poursuivre la cuisson pendant 50 minutes.

Eteindre votre four et laisser reposer votre pintade pendant 15 minutes, porte entrouverte, en la couvrant d'une feuille d'aluminium.

Découper votre volaille et procéder au déglçage

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

www.maisonvessiere.com