



## CANETTE RÔTIE

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 canette sélection Maison Vessiere
- Beurre
- Sel
- Poivre
- 0,5 litre de fond de volaille

### Vins sélection Maison Vessière :

Bordeaux, Saint Emilion grand cru,  
Emeric Petit, Côtes du Rhône,  
Crozes Hermitage, Yann Chave

### NOS CONSEILS

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).  
Sortir la canette 1h30 à 2h à l'avance du réfrigérateur pour assurer une cuisson optimale.  
Beurrer généreusement votre volaille, saler et poivrer.  
Enfourner pendant 20 minutes.  
Arroser avec le fond de volaille.  
Baisser votre four à 150°C (thermostat 5).  
Poursuivre la cuisson pendant 60 minutes.  
Éteindre le four et laisser reposer pendant 15 minutes (porte entrouverte) en la couvrant d'une feuille d'aluminium, de manière à laisser figer les sucs de viande dans les muscles.  
Découper votre volaille en prenant soin de lever les cuisses puis les filets : dresser les assiettes avec un demi-filet et une demi-cuisse par convive, puis napper du jus de cuisson préalablement réduit.

### ACCOMPAGNEMENTS À RETROUVER SUR NOTRE CARTE :

La pomme de terre sous toutes ses formes : gratin dauphinois, crêpe, pommes dauphine  
Risotto vénéré au butternut  
Tatin de pommes aux cèpes

*La Maison Vessiere vous souhaite un agréable moment gourmand*

POSTEZ LES PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS DE FÊTES  
SUR INSTAGRAM AVEC LE #FETESAVECVESSIERE



@MAISONVESSIERE