

Salle à Manger

réception - restaurant

Le rôti est déjà assaisonné donc prêt à cuire. Comme les viandes de canard en général, il peut être associé aussi bien à des saveurs salées que sucrées. Emballé sous vide, il se conserve 15 jours au réfrigérateur et peut être congelé (dans ce cas, le consommer dans les 3 mois).

Rôti de magret de canard minute

Cuisson : 25 mn.

Mettre le rôti dans un four chaud 25 mn (200° C)

Dix minutes avant la fin de la cuisson, retirer la graisse de cuisson puis ajouter quelques fruits (pêches de vignes, figues, poires au sirop, brugnons, pleurotes...)

Suggestions : ce plat s'accompagne très bien d'un gratin dauphinois ou de tagliatelles.

le restaurant interprété par
Les treilles  *Gourmandes*



Les recettes de Mickaël, Chef des cuisines de la Salle à Manger

www.lasalleamanger.fr

LA SALLE À MANGER - ROUTE DE CANDÉ - 49220 LE LION D'ANGERS - Tél. 02 41 41 99 81